sale&pepe

SALEPEPE.IT

AGOSTO 2017



Torta gelato allo yogurt, mirtilli e lemon curd
pag. 102

SCIOCCO ma buono: piatti gourmand con il pane senza sale **PESCE E POMODORO** si incontrano sulle tavole estive **LE NUOVE INSALATE** vogliono grano saraceno, farro e quinoa **DIP** salse cremose dove si tuffano le verdure **TORTE GELATO** golose e chic

IN EDICOLA IL 25 LUGLIO 2017 Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile

GRUPPO MONDADORI


HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.
barattoli per conserve
DELLA CASA
tescoma®
la passione in cucina.
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546

SOMMARIO

AGOSTO 2017



DALLA NOSTRA CUCINA

Servizi

PASSIONI

BONTÀ DI STAGIONE

TEMA DEL MESE

SEMPLICI PIACERI

DOLCE VITA

IL TOCCO IN PIÙ







salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi
speciali sul nostro nuovo sito

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter
e instagram: @salepepe_it
per scambiare idee, ricette
e foto con la redazione
e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione
dall'Apple Store per sfogliare
la rivista direttamente sull'iPad.

Evasioni

Scuola

86



Rubriche

Hanno collaborato con noi ad Agosto



DON PASTA
È il nome d'arte di Daniele De Michele, artista capace di tenere insieme musica, cucina ed editoria. Tra i suoi libri, "Food sound system" (che è anche titolo di un suo spettacolo multimediale) e "Artusi Remix". Lo incontriamo a pag. 39.



NICOLETTA AIRENTI
Membro dell'Associazione Insegnanti Cucina Italiana, vive a Milano ed è di origine ligure. Tiene corsi di cucina regionale, etnica e di cultura alimentare. Ci parla del minestrone alla genovese a pag. 112.

CRISTIANO TOMEI
Chef stellato del ristorante "l'Imbuto" di Lucca, un locale insolito con cucina piccolissima e sala enorme che si confonde con il Lu.C.C.A (Lucca Center of Contemporary Art). Parla con noi del del pane sciocco e del suo impiego fra tradizione e novità a pag. 60.




Touché
Il resto è solo condimento.
Molino Rossetto
FARINA MACINATA A PIETRA
1
2
GRANO TENERO INTEGRALE
Mangiare bene non è solo un modo di vivere meglio, ma una riscoperta di sapori unici, come quelli di una volta. Le nostre Farine Macinate a Pietra Biologiche sono proprio così: una linea di prodotti buoni e genuini, provenienti da agricoltura biologica, lavorati lentamente, per conservare tutte le proprietà nutrizionali dei cereali e garantirti un gusto migliore con una maggiore digeribilità. Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
MUGNAI SECONDO NATURA, DAL 1760
Molino Rossetto sostiene
OXFAM Italia
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente su – www.molinorossetto.com

INDICE

LE RICETTE DI AGOSTO 2017

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE E SALSE

DESSERT E BEVANDE



ERRATA CORRIGE Il servizio “Voglia d’orto”, pubblicato sul numero di giugno a pagina 73, è stato realizzato nello showroom Actual Spotti di Milano. La cucina in foto è il modello Maistri.

INDIRIZZI

- **100fa Vintage**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Andreas Söderlund**, www.southgrovecrafts.com
- **Aramis**, www.aramis.es
- **Arcos**, distr. da Trabo, www.trabo.it
- **Asa Selection**, distr. da Merito, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Atelier Adriana Fortunato**, in vendita da Tavola all’italiana, Tel 339 1484630
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blanc Mariclò**, www.blancmariclo.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Broste Copenhagen**, www.brostecopenhagen.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.eu
- **Chantal Delorme**, www.chantaldelorme.it
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Covo**, www.covo.it
- **Daniela Dallavalle Arte Pura**, www.danieladallavalle.com
- **El Brite De Larieto Agriturismo**, www.elbritedelarieto.it
- **Fabbro Candeago**, www.candeago.it
- **Falegnameria Menardi**, www.falegnameriamenardi.it
- **Flying Tiger**, http://it.flyingtiger.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Fratelli Guzzini**, www.fratelliguzzini.com
- **Gefu**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **H. Skjalm P**, www.hskjalmp.dk
- **Hk Living**, www.hkliving.nl
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Ipac**, www.ipacitaly.it
- **Jars Ceramistes**, www.jarsceramistes.com
- **Julie Damhus**, www.juliedamhus.blogspot.it
- **JV Store di Jannelli & Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **Kähler design**, www.kahlerdesign.com
- **Kh Würtz**, www.khwurtz.dk
- **Kilner**, distr. da Künzi, www.kunzi.it
- **L’Arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **L’Officina**, www.lofficina@tiscali.it
- **L’Officina**, info@lofficinadellaceramica.it
- **LSA International**, distr. da Maino, www.mainocarlo.it
- **laRinascente**, www.larinascente.it
- **LanificioB**, www.lanificiob.it
- **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com/en-it
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Madam Stoltz**, www.madamstoltz.dk
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Mastrad**, distr. da Maino Carlo, www.mainocarlo.it
- **Mauviel**, distr. da Maino Carlo, www.mainocarlo.it
- **Menù 24A**, www.menu24a.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Muji**, www.muji.com
- **Officina di Oui**, www.ouibologna.com
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Piccolo Brite Caseificio**, www.elbritedelarieto.it
- **Porro**, www.porro.com
- **Riedel**, www.riedel.com
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Schoenhuber**, www.schoenhuber.com
- **Sen**, www.sen-factory.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Shoppable**, www.shoppable.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, Tel 0547 56019
- **Staub**, distr. da Zwilling Italia, www.staub.fr, www.zwilling.com/de
- **Studio Arhoj**, www.arhoj.com
- **Tavola all’italiana**, via P. Giannone 4, Milano, Tel 339 1484630
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Weck**, distr. da MCM Emballages, www.mcm-europe.com
- **Westmark**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Zanetto**, www.zanetto.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com/it
- **Zoyvintage**, www.zoyvintage.com


www.santanna.it
FFF COLLABORATORIO
Bevo, dunque sono.
CONOSCI IL TUO 1° CHAKRA, ARMONIZZA IL TUO KARMA.
Sant'Anna karma
CON POMODORO ARANCIA ROSSA ESTRATTO DI BASILICO
Sant'Anna karma Rosso
SENZA GLUTINE
Sant'Anna karma Rosso
DELICATO MIX DI FRUTTA E VERDURA
IN ACQUA SANT'ANNA
1° chakra
ROSSO
Muladhara
TERRA
Muladhara è connesso alla stabilità
e alla gioia di vivere il proprio radicamento.
Il suo mantra è IO HO, il suo senso l'OLFATTO.
BASILICO
equilibrio
POMODORO
desiderio
ARANCIA ROSSA
vigore
Concentratevi sul rosso.
Chiudete gli occhi, assaporate dolcemente: le note vitali del Pomodoro si avvolgono al succo concentrato dell'Arancia Rossa e alla leggerezza di Acqua Sant'Anna. E con il Basilico, si trova l'equilibrio del gusto. Per un piacere da vivere con Karma.
NUOVE BEVANDE
DI FRUTTA E VERDURA
IN ACQUA SANT'ANNA
Armonizza il tuo Karma su www.santannakarma.it

"le nostre Stelle"

Tradizione, qualità, tipicità ed eccellenza nel gusto.
Questi valori accomunano i prodotti delle Nostre Stelle,
che rappresentano un viaggio senza compromessi
tra i piaceri culinari italiani.

IN OFFERTA DAL 13 AL 23 LUGLIO

1,49 cad.

CONI PANNA/AMARENA/ CAFFÈ, 6 PZ
450 g
~~2,49~~
al kg Euro 3,31





in esclusiva da

EURO Spin
LA SPESA INTELLIGENTE



LA RICETTA PIÙ AMATA

Variante appetitosa di quelli tradizionali, ripieni di carne di mozzarella, gli arancini siciliani al ragù di pesce spada hanno fatto registrare un record di clic. In perfetto equilibrio tra un sapore delicato e un carattere deciso, diventano una tentazione irresistibile anche per chi non ama troppo il pesce.

MELANZANE CREATIVE

Le melanzane sono un classico della cucina estiva e si prestano alle ricette più diverse. Come questi golosi cannelloni ripieni di prosciutto cotto e scamorza, che si possono preparare anche in versione light scottando le fettine sulla griglia invece che impanarle e friggerle. Ma questo è solo un esempio tra i molti che vi proponiamo, dalla parmigiana alle sfiziose barchette farcite con erbette e formaggio.



Sapori&colori

DALLE SFIZIOSITÀ SICILIANE AI FRUTTI DI STAGIONE, PASSANDO PER I VARIOPINTI PIATTI CON I FIORI EDULI, UNA GOLOSA PANORAMICA SULLA TAVOLA D'ESTATE



TEMPO DI LAMPONI

In questo periodo vale la pena di mangiarli appena colti, assaporando quel gusto dolce e acidulo che li rende unici. Ma non bisogna dimenticare che i lamponi sono perfetti per deliziose confetture da usare tutto l'anno. Nella nostra ricetta, trovate descritti tutti i passaggi necessari per mettere in dispensa vere e proprie leccornie. Dalla scelta della frutta, alla cottura, fino al trasferimento nei vasetti e alla sterilizzazione. E poi, i suggerimenti per gli abbinamenti più golosi, dall'antipasto fino al dessert.

LA NEWS PIÙ LETTA

Questo riso aromatico ai petali di rosa è solo un esempio della nuova tendenza di arricchire le ricette con fiori eduli. Calendule, begonie, rose, primule, girasoli... Non sono soltanto belli, ma anche buoni. Ne parliamo nella nostra news spiegando che danno un tocco in più alle preparazioni e, inoltre, fanno bene alla salute perchè sono ricchi di sostanze antiossidanti. Si trovano al supermercato, ma si possono coltivare su terrazzi e balconi o raccoglierli in natura.





TOP TEN: FARRO

Leggero e nutriente, il farro viene spesso usato nelle diete perché contiene diverse vitamine, proteine e sali minerali e viene digerito con facilità. La nostra top ten lo propone in versioni sfiziose che vanno questo tortino di alici fino alla crema estiva coi borlotti e ai pomodori ripieni.



Laura Maragliano

Spaghetti d'autore

CONDITI CON IL POMODORO, SONO CELEBRATI DA GRANDI SCRITTORI E ORA VENGONO RISCOPERTI ANCHE DA CHEF ECCELLENTI. MOSTRANDO CIÒ CHE SONO VERAMENTE: UN CAPOLAVORO DELLA CUCINA MEDITERRANEA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello

Chi l'avrebbe detto che un semplice piatto di spaghetti al pomodoro potesse attirare l'attenzione di autori importanti e chef blasonati. Quel simbolo della nostra cucina, quel piatto che non si nega a nessuno e colora le nostre tavole è in realtà un piccolo capolavoro, sintesi perfetta della cucina mediterranea. Nel 1964 lo scrittore Piero Chiara, insospettabile gourmet, pubblica il racconto "Della pastasciutta e altre cose" sull'Apollo Buongustaio, rivista letteraria dedicata a racconti legati al cibo. Chiara scrive: "Il tema della pastasciutta potrebbe occupare interi trattati, sia dal punto di vista gastronomico che da quello storico e perfino biologico. Biologico perché l'influenza di un determinato alimento nella formazione dei caratteri, anche morali e psichici di un popolo è un fatto reale. La pastasciutta al sugo di pomodoro, per esempio, nel giro di quasi quattro secoli, ha contribuito in modo notevole alla formazione del carattere italiano". Siamo proprio quello che mangiamo. Giuseppe Prezzolini, altro insospettabile gastronomo, scrive nel suo "Spaghetti dinner", dedicato al rapporto degli americani con la pasta, che "i maccheroni sono un cibo ideale, sano, facile a digerire, favorevole alla salute proprio in unione con i pomidori". Ora anche gli chef rivalutano il piatto. Da Carlo Cracco, che pubblica la sua versione nel libro "Se vuoi fare il figo usa lo scalogno", ad Andrea Berton che frulla il pomodoro datterino nell'olio, con olive taggiasche, niente aglio e aggiunge una noce di oliva verde pugliese liquida. Fulvio Pierangelini dice che i pomodori vanno accarezzati e tagliati con le mani. Per Davide Oldani la cottura va terminata nella salsa di pomodoro, con menta e pomodori Pachino canditi. Pino Cuttaia è favorevole a un soffritto di aglio, ma in camicia, e al basilico, ma i germogli fioriti che non si ossidano. Ciccio Sultano miscela pomodoro ciliegino per sapore e acidità, rosso ramato costoluto per la polpa e San Marzano per la dolcezza. Degli "Spaghetti pizza Margherita" di Davide Scabin parliamo a parte.
Dunque, cos'è lo spaghetto al pomodoro? Un piatto barocco come dice Piero Chiara. O, per assurdo, è mancanza di pomodoro, come la pensa Heinz Beck che cuoce la pasta in un'acqua di pomodoro ottenuta filtrando gli ortaggi frullati e avvolti in un canovaccio. Per me gli spaghetti al pomodoro sono quelli di mia madre. Con una superba salsa casalinga e nulla più.



SPAGHETTI PIZZA MARGHERITA

PER 2 PERSONE
per la composta di pomodori: 8 pomodori datterini sbucciati - 2 pomodori a grappolo - 5 g burro - 1 g di scorza grattugiata di lime - 15 g d'olio extravergine d'oliva -1 g zucchero - sale - pepe bianco
per gli spaghettoni: 150 g di spaghettoni monograno Felicetti - 2 acciughe sott'olio - 1 ciuffetto di basilico - 60 g brodo di mozzarella - spaghetto nero fritto - 2 pomodorini confit - olio verde al basilico - olio al peperoncino - 2 spicchietti provola affumicata - 2 olive taggiasche - 0,8 g di sale grosso


1


2

● **1** Preparate la composta. Disponete i pomodori datterini tagliati a metà nel senso della lunghezza in una teglia con la parte tagliata a vista. Condite con 10 g d'olio, il sale, lo zucchero e 2 macinate di pepe. Infornate a 150 ° per 1 ora e 30 minuti.
● **2** Estraete dai pomodori a grappolo i semi con la loro parte gelatinosa cercando di lasciarli più integri possibile. Frullate quel che rimane e setacciate in modo da ricavarne l'acqua. Assemblate la composta di pomodoro mettendo in un pentolino 5 grammi d'olio, il burro e i pomodori datterini lasciandone alcuni da parte. Lasciate cuocere a fuoco medio per circa 1 minuto, togliete il tutto dal fuoco, unite i semi di pomodoro e la scorza del lime, il succo dei pomodori e frullate col minipimer.
● **3** Preparate gli spaghettoni. Scolate la pasta dopo 9 minuti di cottura e incorporatela al pomodoro, cuocendo ancora per qualche minuto. Disponete in ogni piatto i pomodorini confit tenuti da parte, l'oliva, qualche pezzetto di acciuga, le foglioline di basilico, lo spicchio di provola affumicata e un punto di spaghetto nero. Con il brodo di mozzarella riempite gli spazi vuoti nel piatto, aggiungete qualche goccia d'olio al peperoncino e al basilico, infine adagiate gli spaghettoni.

ELABORATA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 1 ora e 45 minuti** ● **370 cal/porzione**



Una versione stellare

Davide Scabin, chef stellato del ristorante Combal.Zero di Rivoli (Torino), è un maestro nel creare piatti con innumerevoli ingredienti che magicamente si uniscono in modo armonico a contatto con il palato. Per lui l'apparentemente semplice ricetta degli spaghetti al pomodoro è quasi una sfida alchemica in cerca della perfezione. Nascono così questi "Spaghetti Pizza Margherita", presentati a Fuorisalone 2014 nella versione che qui riportiamo, che vedono fra gli ingredienti provola affumicata, mozzarella, acciughe e persino la buccia di lime.

Panzanella trasformista

Ne parliamo nel servizio dedicato al pane sciocco (da pagina 54), ma questo piatto di origine contadina si presta a tante varianti e merita di essere valorizzato. Gli ingredienti base sono il pane toscano raffermo bagnato nell'acqua, pomodori, cipolla, basilico, olio extravergine d'oliva, aceto, sale e pepe. Come tutti i piatti poveri che hanno fatto strada, nel tempo è stato arricchito a seconda dei gusti, della disponibilità dell'orto e del portafogli; da qui l'aggiunta di peperoni, cetrioli, olive, ma anche di tonno, capperi, alici sott'olio o uova sode. Si ottengono gustose varianti sostituendo il pane con crostini abbrustoliti sfregati con l'aglio. Per una versione più vicina all'insalata greca basta aggiungere la feta a pezzetti. Ma attenzione, il pane deve essere rigorosamente quello sciocco toscano e rigorosamente secco perché solo la sua mollica riesce ad assorbire l'acqua senza diventare appiccicosa e collosa e riesce a sgranarsi fin quasi a sembrare un cuscus.



Non badate alla povertà di questo piatto contadino fatto con pane, acqua, olio, cipolle e poco altro. Sia nella versione tradizionale che nelle varianti arricchite vi sorprenderà



Piccoli soufflé nel limone

Volete preparare un dolce da forno perfetto per l'estate? Provate con questi semplici soufflé. Tagliate la calotta di 6 limoni e scavateli fino ad arrivare alla parte bianca, poi spremete la polpa e ricavatene 0,6 dl di succo. Prendete 3 uova e separate gli albumi dai tuorli. Lavorate questi ultimi con 50 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso; unite un pizzico di sale, il succo di limone, la scorza di un limone non trattato, 30 g di farina e mescolate. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto preparato. Versate l'impasto nei limoni svuotati riempiendoli per 3/4; allineate questi ultimi in una teglia con un dito di acqua calda. Cuocete in forno a 175° per 15 minuti, poi sfornate e servite.



Mozzarelline estive

Un picnic fuori porta, un pranzo in spiaggia, una cena informale con gli amici... In estate si moltiplicano le occasioni per mangiare all'aperto e in compagnia e, in queste occasioni, non può mancare la mozzarella. Ecco un'idea semplice e veloce per prepararla e conservarla in modo da averla pronta al momento giusto. Con un pelapatate ad archetto, ricavate da 2 zucchine tante lunghe strisce dello spessore di 2-3 mm e grigliatele su entrambi i lati. Scolate dal loro liquido di conservazione un ventina di bocconcini di mozzarella, tamponateli con carta da cucina e avvolgete ciascuno in una striscia di zucchina. Trasferiteli in un vaso sovrapponendoli con delicatezza e alternandoli con alcuni grani di pepe e qualche foglia di basilico. Coprite a filo con olio extravergine d'oliva e lasciate insaporire almeno per un giorno o una notte. Portate le mozzarelline marinate durante la vostra scampagnata o mettetele sul buffet della cena in terrazzo... Le vedrete sparire in un attimo.

Delizie mediterranee

Sole, caldo e asciutto: i capperi non hanno bisogno d'altro per diventare quelle piccole delizie che tutti conosciamo. Con questo nome vengono chiamati i boccioli colti dagli arbusti quando non sono ancora aperti; i frutti, più grossi, di forma ovale, con un lungo picciolo e la polpa ricca di semi, si chiamano invece cocunci. Mentre questi ultimi sono usati per l'aperitivo, i capperi, che hanno un gusto deciso e penetrante, entrano nella preparazione di molte pietanze, sughi, carni e pesce. I più pregiati sono quelli molto piccoli conservati sotto sale e hanno la loro terra d'elezione nell'isola di Pantelleria, dove sono protetti dal marchio Igp. Per dissalarli, è sufficiente passarli sotto l'acqua corrente e lasciarli a bagno per 15 minuti. Si trovano anche in polvere, da cospargere su risotti, carpacci e insalate.



Gustose, fresche e pronte all'uso, queste mozzarelline sott'olio con le zucchine sono perfette per le occasioni più diverse, dal picnic alla cena in terrazza con gli amici





A un passo dal cielo

LONTANI DAL MONDO, LONTANI DAL CALDO. UNO STRAORDINARIO PRANZO SUL MONTE CRISTALLO ALLA SCOPERTA DEL VOLTO PIÙ GOURMAND DELLA MONTAGNA

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone e Riccardo Gaspari, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina. Si ringrazia per la collaborazione El Brite di Larieto e il Piccolo Brite (Cortina d'Ampezzo)

Tavolo Falegnameria Menardi, sedie Zoyvintage, sgabello Fabbro Candeago, coperta a righe in vendita su Shoppable, coperta 100% in lana color perla LanificioB, runner azzurro Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

INSALATA DI POLLO GRATTUGIATO CON VERDURINE E SALSA DI BARBABIETOLA

Eliminate la pelle da mezzo petto di pollo e cuocete entrambi a vapore per 15 minuti. Congelate il petto e conservate la pelle in frigo. Mezz'ora prima di servire, mettete la pelle di pollo su una teglia, coperta con un'altra e cuocete in forno a 180° per 30 minuti circa, finché sarà ben croccante. Intanto, frullate 1 barbabietola sbucciata con 2 cucchiai di olio e salate. Lavate e pulite 1 carota, 1 zucchina, 2 coste di sedano e 1 cuore di lattuga. Tagliate le verdure a dadini, saltatele in padella con un filo d'olio mantenendole croccanti e salatele alla fine. Con un coppapasta rotondo disponete una base di verdure sui piatti, aggiungete 2 cucchiaini di crema di barbabietola, poi qualche pezzetto di pelle croccante e un po' di insalatina tenera. Togliete il coppapasta e completate, subito prima di servire, con il petto di pollo congelato grattugiato sull'insalata. Per 6 persone





Foto sopra, ricetta di Riccardo Gaspari; coperta a righe in vendita su Shoppable, piattino laRinascente.
Foto a sinistra, formaggi del Piccolo Brite, tagliere Forme di farina.
Nella pagina a fianco, piatto azzurro laRinascente, amaricana in lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

Una vetta estrema, una vista che toglie il fiato, l'aria così rarefatta che ci si sente euforici. A questo punto, non sarebbe davvero impagabile, invece di tirar fuori un panino dallo zaino, sedersi a tavola e mangiare le più golose tentazioni di montagna con la tovaglia che sventola sul nulla? Si può fare. Si può affittare una baita con gli amici e darsi alla cucina d'altura. Oppure, come abbiamo fatto noi, si può addirittura ingaggiare uno chef che cucini pder voi. L'importante è che il menu rispetti la ruralità del luogo, Cortina d'Ampezzo e il suo monte Cristallo nel nostro caso, riuscendo anche a regalare qualche soddisfazione gourmand. Un esempio del felice equilibrio tra tradizione e innovazione, è l'insalatina di antipasto, dove un mix di verdure piuttosto asburgiche è arricchito dalla barbabietola in crema e dal pollo... congelato e grattugiato sopra. Niente di difficile, solo divino. A seguire un bel crostino con la pasta di salame ingentilito dal cavolo rosso marinato e dalla mela verde a lamelle. Due fiori colti al momento sono il tocco di grazia per decorare.

> segue a pag. 20



CROSTINO DI SEGALE CON PASTIN, CRAUTI, MELE NOVELLE E GINEPRO

Affettate 1 cavolo rosso con la mandolina, conditelo con 1 dl di aceto e un pizzico di sale e lasciatelo marinare per 15 minuti. Scolatelo, strizzatelo leggermente e saltatelo in padella con 2 cucchiai di olio. Quando inizia ad appassire, aggiungete 3 cucchiai di ribes, mescolate e togliete dal fuoco. Tagliate 2 piccole mele verdi a rondelle con la mandolina e bagnatele con il succo di 1 limone. Tagliate a metà 3 panini di segale e spalmateli con 150 g di pastin (una sorta di pasta di salame fresca, con cui potete sostituirla). Tostateli 2-3 minuti per lato in una padella antiaderente ben calda. Distribuite l'insalata di cavolo sui crostini e completate con le fettine di mela. Per 6 persone



Piatto piano bianco Serax, piatto fondo azzurro laRinascente. Foto a destra, tegame in ghisa Staub distr. da Zwilling Italia, tovaglietta Society Limonta. Foto sotto, tegamino Staub distr. da Zwilling Italia. Indirizzi a pagina 6

Fettuccine di grano saraceno alla grappa con ragù di cortile, pag. 26



PATATE AROMATICHE AL BURRO
Lavate bene 12 patate novelle e tagliatele a fettine lasciandole unite nella parte inferiore. Inserite tra le fette qualche fiocchetto di burro e un trito di rosmarino, salvia e timo. Disponete le patate in una teglia che le contenga appena (in modo che restino ben serrate) unta con 2 cucchiai di olio e spolverizzate con ancora un po' di trito di erbe. Unite qualche altro fiocchetto di burro e un po' di sale in fiocchi e infornate a 180° per 45 minuti. Per 6 persone

> *segue da pag. 18*

Le fettuccine di grano saraceno, che ricordano nel gusto e nella robustezza i pizzoccheri valtellinesi, sono condite con un irresistibile ragù a base di carni bianche, fegatini e tanti aromi. Un piatto di carattere ma al tempo stesso raffinato, che non manca di stupire. Mentre si chiacchiera e si brinda con un vino del territorio, i bambini, affascinati dalla situazione, curiosano tra i tegami, si improvvisano cuochi e preparano magiche zuppe di fiori. A richiamarli a tavola è il secondo piatto, che è proprio un piccolo capolavoro. Il protagonista è il carré di maiale affumicato, un prodotto gustosissimo della tradizione alpina del vicino Trentino: il taglio riposa qualche giorno in salamoia, poi viene affumicato e quindi cotto a vapore. Di rapida preparazione, nella nostra ricetta è adagiato su un godurioso puré di patate mantecato con panna e latte e accompagnato da crauti saltati con pancetta e spinacini. Per nappare la carne, un corroborante fondo bruno. E visto che in montagna anche l'appetito vola alto, ecco le patate al forno tagliate a ventaglio in modo che il condimento di burro e aromi penetri al cuore.

> *segue a pag. 22*





UNO CHEF IN QUOTA
Aiuta i genitori nella gestione del loro agriturismo a Cortina, compete ai campionati di sci europei, si diploma in scultura e intaglio del legno. Poi Riccardo Gaspari (nella foto) incontra il grande Massimo Bottura, inizia un'amicizia e quindi un periodo di lavoro nella cucina dell'Osteria Francescana. Oggi il poliedrico Gaspari è lo chef di El Brite de Larieto, che gestisce con la famiglia e la moglie Ludovica Rubbini, proponendo una cucina ampezzana rivisitata con maestria e genuini prodotti locali. La sua ultima "follia"? La cucina mobile, trasportabile a richiesta ovunque si voglia. Anche in cima al monte Cristallo, come nel nostro caso.



Carré di maiale affumicato,
pag. 26

Sopra, Riccardo Gaspari nella sua "cucina mobile", disegnata con la moglie Ludovica e realizzata da Christian Menardi. Lettere di metallo Zoyvintage, tegami di ghisa Staub, Tagliere con buco croce e oliera bianca JV Store di Jannelli&Volpi. Piatti Serax, ciotoline Menù 24A, tovaglietta appesa Society Limonta. Foto a sinistra, ricetta di Riccardo Gaspari; vassoio azzurro JV Store di Jannelli&Volpi, tegame in ghisa Staub distr. da Zwilling Italia, canovaccio Once Milano. Foto sotto, posate Mepra, tagliere bianco e ciotoline Forme di Farina, caraffa in vetro JV Store di Jannelli&Volpi, piatti con bordo in gres Serax, bicchieri tumbler Officina di Oui, piatto fondo verde e blu Serax, tegame ovale Staub distr. da Zwilling Italia. Tagliere tondo in legno, contenitori alti in ceramica, piatto azzurro e piattino grigio laRinascente. Indirizzi a pagina 6





COMPOSTA DI PRUGNE PER LA CROSTATA
Lavate 8 prugne rosse, deocciolatele e tagliatele a pezzetti. Mettetele in una padella, spolverizzatele con 30 g di zucchero e bagnate con il succo di 1 limone. Cuocete mescolando per 10 minuti circa, finché il sugo inzierà ad addensarsi. Per 6 persone



> *segue da pag. 20*

Con calma si sparecchia, si respira un po' di meraviglia, ci si disimpegna insomma, per gustare al meglio l'arrivo del dessert, che ha proprio l'aspetto dei dolci della nonna e, soprattutto, la bontà. Una di quelle torte semplici e golosissime, che fanno tornare bambino anche chi non lo è. Vale la pena di raccontarla: da una parte si mescolano tanto zucchero e poca farina, dall'altra si monta la panna con latte e tuorli, poi si uniscono i due composti e si versa il tutto un guscio di pasta brisée (farina, burro e uova). Un'ora di forno e il miracolo è fatto. Irresistibile nel gusto e nel contrasto di consistenze. Per non farsi mancare niente c'è anche la frutta. Non quella fresca, che trasportarla fino a 3000 metri non sempre è una possibilità praticabile, ma in una golosa composta preparata prima. Prugne, zucchero, succo di limone. Qualche minuto sul fornello finché il tutto si caramella. Una bontà da dispensa, da mettere in vasetto, proprio come si fa da sempre in alta montagna, dove si usa il cibo conservato, dato che non c'è la possibilità di fare la spesa alla spicciolata. Farine, verdure resistenti, conserve dolci e salate, insaccati, affumicati. Gli unici ingredienti freschi si trovano sul posto: il latte, il burro, il formaggio e anche i frutti, sì, ma quelli di bosco.

> *segue a pag. 25*



BERE GIUSTO

Il Lagrein è pronto ad affrontare i piatti salati di questo menu offrendo le sue due versioni: quella chiara, conosciuta come Kretzer, e quella scura, meglio nota come Dunkel. La prima, morbida e leggiadra, è ideale sull'insalata di pollo, della quale rispetta l'equilibrio tra la lieve sensazione grassa e la freschezza, e funziona bene sulla fragranza del crostino. Il più strutturato e tannico Lagrein Dunkel ha invece il potere di contrastare l'untuosità del ragù di cortile e di condividere la vena affumicata del carré di maiale. Sui cremosi dessert serviamo un distillato di uva moscato.

Crostata alla panna,
pag. 26

Runner azzurro Once Milano, runner chiaro e tovagliolo Society Limonta, posate Mepra, piatto piano con bordo in gres Serax, piatto grigio e piatto da portata laRinascente. Nella pagina a fianco, foto composta, vassoio azzurro Jv Store di Jannelli&Volpi, piatto azzurro laRinascente, piatto dessert con bordo alto in vendita su Shoppable, ciotolina in latta laRinascente, cucchiaio Bitossi Home. Indirizzi a pagina 6

DimmidiSì

Il benessere nasce dalla freschezza.

LA TUA TAVOLA HA UN GUSTO DIVERSO.



UNA ZUPPA BUONA, FRESCA E GIÀ PRONTA? DIMMIDISÌ!

Le migliori verdure, fresche e selezionate, per un primo piatto davvero buonissimo. Mettere in tavola le Zuppe Fresche DimmidiSì significa scegliere il benessere senza rinunciare al piacere. E fare felice tutta la famiglia: perché ce n'è una per ogni gusto.
Le trovi nel banco frigo del reparto ortofrutta.

100% VEGGIE - SENZA CONSERVANTI NÉ GLUTAMMATO.

dimmidisi.it



TEGOLE CON FRUTTI DI BOSCO E CREMA DI YOGURT AI MARRONI

Procuratevi 300 g di frutti di bosco misti e tagliate a metà i più grandi. Cospargeteli con 2 cucchiai di zucchero e lasciateli macerare 30 minuti. Intanto, amalgamate 45 g di burro fuso con 35 g di farina setacciata. Unite 125 g di zucchero a velo e 2 cucchiai dello sciroppo rilasciato dai frutti di bosco. Foderate 2 teglie di 20x30 cm con carta da forno e in ognuna spalmate metà dell'impasto. Cospargete con mandorle sfilettate e cuocete le tegole in forno caldo a 180° per 15-20 minuti finché saranno dorate e croccanti. Mescolate 200 g di yogurt di montagna con 1 dl di panna fresca ben fredda e montate la crema con le fruste elettriche finché sarà gonfia e densa. Unite 2 cucchiai di confettura di marroni e distribuite nei piatti insieme ai frutti di bosco, alle tegole spezzettate e qualche altro frutto fresco. Spoverizzate con zucchero a velo e servite. Per 6 persone

> *segue da pag. 22*

Eccoli infatti i piccoli frutti rossi che si trovano tra rami e rovi, nelle radure, tra i rodondendri. Sono il tocco di colore a un'altra zuccherosa delizia, magari da servire a merenda. Le tegole, tipiche nel nord Italia, prendono forme e ingredienti diversi secondo la zona. Sono famose quelle valdostane, che sono arcuate, proprio come i coppi sui tetti. Le nostre, più spartane, sono una sorta di biscotti rustici, anzi si tratta di un unico biscotto grande come la teglia che, una volta cotto, viene spaccato in forme irregolari, come le vecchie tegole di ardesia. Croccanti e meravigliose, con le mandorle a lamelle nell'impasto, sono insuperabili se accostate a una crema: la nostra, in pieno stile dolomitico, è base di yogurt, panna e crema di marroni. Aggiungeteci due mirtilli e tre lamponi e avrete scoperto che la semplicità ha in sé qualcosa di insuperabile. Proprio come la maestosità della montagna e il suo ritemprante silenzio.



Piatto grigio laRinascente, cucchiaio Mepra. Indirizzi a pagina 6

FETTUCCINE DI GRANO SARACENO ALLA GRAPPA CON RAGÙ DI CORTILE

PER 6 PERSONE
per la pasta: 250 g di farina 00 - 100 g di farina di grano saraceno - 3 uova - uno spruzzo di grappa - 50 g di parmigiano reggiano
per il ragù: 2 cosce di coniglio - 2 cosce di pollo - 50 g di fegatini misti di pollo e coniglio - 1 cipolla bianca - 1 spicchio di aglio - 2 rametti di rosmarino - 4 foglie di salvia - 1 foglia di alloro - 1 dl di vino bianco - 3 dl di brodo di pollo o vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate il ragù. Disossate le cosce di pollo e coniglio eliminando la pelle e il grasso. Riducete la carne a pezzi molto piccoli. Pulite i fegatini e tritateli a coltello. Sminuzzate la cipolla e fatela appassire in padella con 2 cucchiai di olio. Unite i fegatini e la carne e lasciateli colorire. Aggiungete l'alloro e un trito preparato con l'aglio, il rosmarino e la salvia. Proseguite la cottura per 5 minuti, sfumate con il vino e bagnate 2 dl di brodo e proseguite la cottura a fuoco moderato per 40 minuti circa, aggiungendo altro brodo se il ragù si asciuga troppo. Regolate di sale se necessario.
● **2** Preparate la pasta. Mescolate le due farine, disponetele a fontana e rompete le uova al centro. Unite un pizzico di sale e la grappa e impastate aggiungendo se necessario poca acqua. Lavorate l'impasto per 10 minuti e poi fatelo riposare per 30 minuti sotto una ciotola. Quindi tirate una sfoglia non troppo sottile con il matterello o con la macchinetta e poi ricavate le fettuccine: se le fate a mano, ripiegate la sfoglia su se stessa diverse volte, tagliatela a striscioline larghe 1/2 cm abbondante e poi svolgetele allargando le fettuccine su un telo infarinato; copritele con un altro telo.
● **3** Cuocete la pasta per 6 minuti in acqua bollente salata, scolatela e conditela con il ragù. Completate con il parmigiano grattugiato e una generosa macinata di pepe.

MEDIA ● Preparazione 1 ora ● Cottura 1 ora ● 460 cal/porzione

CARRÉ DI MAIALE AFFUMICATO

PER 6 PERSONE
1,2 kg di carré di maiale affumicato (prodotto tipico del Trentino) - 100 g di pancetta - 1 piccolo cavolo bianco - 500 g di patate - 200 g di spinacini - 1 cipolla- 1 spicchio di aglio - 1 rametto di rosmarino - 2 dl di latte - 0,5 dl di panna fresca - 1 dl di fondo di carne pronto (al supermercato) o di sugo di arrosto - 1/2 dl di vino bianco - 1 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Rosolate il carré con poco olio in una padella e poi proseguite la cottura in forno caldo a 90° per 25 minuti. Prelevate il carré, mettete la padella nuovamente sul fuoco e deglassate il sugo con il vino. Aggiungete il fondo di carne e lasciate ridurre della metà.
● **2** Sbucciate le patate, tagliatele a dadini, conditele con un giro d'olio, l'aglio schiacciato, il rosmarino e sale. Cuocetele in forno a 180° finché saranno dorate (30 minuti circa) e poi frullatele con il latte e la panna a bassa velocità; regolate di sale.
● **3** Riducete il cavolo a listarelle. Tritate la cipolla e la pancetta, soffriggetele a secco in padella, unite il cavolo e cuocete per 25 minuti: bagnate con il brodo se si asciuga.
● **4** Saltate gli spinacini in padella con un filo d'olio per 10 secondi. Servite il carré a fette sul puré di patate con accanto il suo fondo di cottura, i crauti e gli spinaci.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 1 ora ● 570 cal/porzione

CROSTATA ALLA PANNA

PER 8 PERSONE
per la pasta brisée: 250 g di farina 00 - 160 g di burro - 1 uovo - 1 pizzico di zucchero - sale
per il ripieno: 170 g di zucchero - 50 g di farina 00 - 4 dl di panna - 2 dl di latte - 2 tuorli - 1 baccello di vaniglia - cannella

● **1** Preparate la pasta. Lavorate al mixer la farina, lo zucchero, il burro e un pizzico di sale finché il burro sarà del tutto assorbito. Quindi aggiungete l'uovo e poi 2 cucchiai di acqua fredda, continuando a lavorare fino a quando l'impasto formerà una palla. Avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigo almeno 1 ora.
● **2** Intanto preparate il ripieno. In una ciotola mescolate lo zucchero, la farina e i semi del baccello di vaniglia. In un'altra ciotola miscelate con una frusta la panna, il latte e i tuorli. Versate la miscela di panna nella ciotola con la miscela di zucchero e mescolate il composto finché lo zucchero sarà sciolto.
● **3** Stendete la pasta con il matterello e diponetela in uno stampo antiaderente da crostata di 24 cm. Riempite con la crema, spolverizzate con un po' di cannella e cuocete in forno caldo a 180° per 1 ora.

FACILE ● Prep. 40 minuti + riposto ● Cottura 1 ora ● 570 cal/porzione





Quinoa
Nelle regioni andine è coltivata da millenni, ma si è diffusa anche da noi perché molto nutriente e versatile. Non è un vero cereale ed è priva di glutine. Tra le centinaia di varietà, la più pregiata è la Real. La quinoa può essere bianca, rossa e nera (foto).

Orzo
È il più simile al riso per il gusto delicato e la digeribilità. Quello perlato, che cuoce in breve tempo, è il più utilizzato: viene raffinato eliminando tutta la parte esterna del chicco. L'orzo decorticato, invece, è sottoposto a una raffinazione più blanda.

Farro monococco
È la varietà più antica di farro ma anche la meno diffusa, per il basso rendimento e la misura ridotta dei chicchi (è detto piccolo farro). Nutriente e gustoso, ha un glutine più fragile e digeribile degli altri grani ed è tollerato da chi soffre di gluten sensitivity.

Riso selvaggio
Ha il chicco scuro, molto lungo e sottile. È il seme della pianta *Zizania aquatica*, che cresce negli Usa e in Canada. Ricco di fibre e minerali, ha sapore intenso e aromatico, con note di castagna. Molto costoso, si vende anche mescolato con altri risi (rosso, thai).

Insalate di cereali

LA CLASSICA RICETTA ESTIVA DIVENTA UN PIATTO DA GOURMET. CON CHICCHI INSOLITI PER COLORE, AROMA E GUSTO. E ABBINAMENTI RICERCATI CON PESCE E CROSTACEI, CONIGLIO E FRITTATINE, TANTE VERDURE E AROMI

a cura di Marina Cella, ricette di Alessandra Avallone, foto di Michele Scoccimarro, styling di Sara Farina





Farro
Il farro (*Triticum diccocum*) è un cereale antico che in Italia fu abbandonato perché poco redditizio e oggi è stato riscoperto. Molto versatile, ha un gusto simile a quello del grano. È preferibile il tipo decorticato, più ricco di fibre e salutare di quello perlato.

Grano saraceno
In Italia si conosce soprattutto la farina, di colore grigiastro, ingrediente dei pizzoccheri valtellinesi e della polenta taragna. Ma anche i chicchi triangolari del grano saraceno, finto cereale privo di glutine, sono nutrienti e digeribili. E molto saporiti.

Riso rosso
Di colore rosso scuro e chicco affusolato, è un riso integrale, aromatico e di origine orientale. Ne esiste una varietà italiana, la Ermes, messa a punto incrociando il riso Venere con un chicco di varietà Indica. È ricco di antiossidanti e alleato di cuore e vasi.

Se il pensiero dell'insalata di riso vi suscita tristi ricordi di buffet e gastronomie anni '70, oggi le cose sono cambiate. A partire dalla base, i cereali. Il riso, per esempio: invece di quello bianco, provate le varietà aromatiche come il rosso o il selvaggio, che regalano al piatto un intrigante tocco esotico. Hanno chicchi lunghi e scuri, croccanti anche dopo la cottura; il profumo è delicato ma persistente; il gusto dolciastro, con sentori di nocciola o castagna. Tra le alternative al riso, le più comuni sono l'orzo, dal sapore delicato che si può esaltare con ingredienti sapidi come i formaggi; e il farro: il chicco perlato è neutro e si adatta a qualsiasi abbinamento mentre quello decorticato, meno raffinato, è più rustico: perfetto, per esempio, con i legumi. Appartiene alla stessa famiglia anche il piccolo farro o monococco, dai chicchi piccoli e duri, di gusto intenso e un po' amarognolo. Infine, sono ottimi in insalata i "falsi cereali": in chicchi come il grano, non appartengono alla famiglia delle Graminacee e sono privi di glutine. Il più versatile è la quinoa, bianca, rossa e nera: quest'ultima ha sapore più marcato e tiene meglio la cottura, quindi è ottima lessata. Tra tutti i chicchi, il grano saraceno è quello dal gusto più spiccato e rustico. Gli abbinamenti? Sapidi ma anche, per contrasto, delicati come il pesce e le verdure. (*M. C.*)

Fondo in tessuto dipinto a mano Forme di Farina, cucchiai in legno Andreas Söderlund.
Indirizzi a pagina 6



In tutto il servizio: fondo bianco in tessuto dipinto a mano e tessuto azzurro Forme di Farina. In questa pagina: piatto piano Lene Bjerre, ciotolina Broste Copenhagen. Nella pagina accanto: tagliere ovale Forme di Farina, ciotola Kähler design. Indirizzi a pagina 6

Farro con coniglio e sedano al ginepro
pag. 36



ORZO E RISO SELVAGGIO CON MELANZANE, FETA E ANETO

PER 4 PERSONE
150 g di orzo perlato - 50 g di riso selvaggio - 200 g di feta - 50 g di pistacchi - 1 grossa melanzana viola - 1 cipollotto rosso - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di aneto - 1 peperoncino rosso in polvere - 1 cucchiaio di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lessate separatamente in abbondante acqua bollente salata il riso selvaggio per 45-50 minuti e l'orzo per 30 minuti; scolate i cereali e fate raffreddare.
● **2** In una padella antiaderente calda fate dorare per 2 minuti la melanzana tagliata a dadini. Quindi condite con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale e proseguite la cottura per qualche minuto. Togliete la melanzana dal fuoco, fate raffreddare e insaporite con l'aceto, l'aglio sbucciato e tritato e un pizzico di peperoncino.
● **3** In una ciotola mescolate l'orzo e il riso, unite i pistacchi, il cipollotto e l'aneto tritati, la melanzana, la feta sbriciolata e 2 cucchiai di olio. Mescolate e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **330 cal/porzione**

Tagliere con fettuccia Hk Living, ciotole Madame Stolz.
Nella pagina accanto: ciotola di Kh Würtz.
Indirizzi a pagina 6

GRANO SARACENO CON PESCATRICE ALLO ZAFFERANO, PIATTONI E CILIEGINI

PER 4 PERSONE
200 g di grano saraceno - un trancio di 300 g di rana pescatrice - 200 g di fagiolini piattoni - 100 g di pomodori ciliegini - 1 limone - 3 rametti di rosmarino - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 peperoncino rosso secco - 1 bustina di zafferano in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite il trancio di pescatrice eliminando la lisca centrale e le membrane e tagliatelo a grossi dadi. Preparate una marinata con il succo di 1/2 limone, le foglie di 1 rametto di rosmarino e il peperoncino tritati, lo zafferano e 2 cucchiai di olio; immergetevi il pesce per almeno 30 minuti.
● **2** In una casseruola senza condimento tostate per 2-3 minuti il grano saraceno, poi lessatelo per circa 20 minuti con acqua pari al doppio del suo volume e un pizzico di sale, fino a che la assorbe del tutto. Lasciate raffreddare. Lavate e spuntate i piattoni, tagliateli trasversalmente a pezzetti e scottateli per 4-5 minuti in una pentola con acqua bollente salata; scolateli e fateli raffreddare.
● **3** Frullate il rosmarino rimasto con una manciata di foglie del prezzemolo, il succo del limone rimanente e 2 cucchiai di olio. Scolate i dadi di pescatrice dalla marinata, asciugateli bene con carta da cucina e rosolateli in padella, senza condimento, per 7-8 minuti, in modo che siano ben dorati e morbidi all'interno. Mescolate il grano saraceno con i piattoni e i ciliegini tagliati a metà, condite con l'olio alle erbe e completate con la pescatrice e foglioline di prezzemolo.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti** ● **310 cal/porzione**





Quinoa con fagiolini,
primo sale e prosciutto

pag. 36



Riso rosso
con gamberoni,
sedano e pesche
pag. 36



FARRO MONOCOCCO CON FRITTATA VERDE

PER 4 PERSONE
200 g di farro monococco - 30 g di grana padano - 6 uova - 10 zucchine novelle - 2 mazzi di borragine - 1 piccolo cipollotto bianco - 1 mazzetto di tarassaco - 1/2 limone - 10 foglie di salvia - 1 cucchiaino di pasta di acciughe - 1 cucchiaio di aceto di mele - 1 cucchiaio di shoyu (salsa di soia) - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lessate per 30 minuti il monococco in abbondante acqua bollente salata, scolate e lasciate raffreddare. Nel frattempo lavate la borragine, eliminate i gambi e tagliatela a listarelle. Fatele saltare per 2 minuti in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale, toglietele dal fuoco e, quando sono tiepide, strizzatele bene. Frullatele con le uova, il cipollotto affettato, la salvia e il grana grattugiato.
● **2** Trasferite il composto in una piccola padella di ferro leggermente unta d'olio e fate cuocere per qualche minuto a fuoco medio; quindi trasferite la frittata in forno già caldo a 180° e cuocetela per 15 minuti circa.
● **3** Spuntate le zucchine, affettatele sottili con la mandolina, insaporitele con un pizzico di sale e mescolatele con il monococco in una ciotola. Preparate una salsina emulsionando il succo del limone, l'aceto, la shoyu, la pasta di acciughe e 2 cucchiai di sale. Condite il monococco e completate con la frittata tagliata a dadini e il tarassaco affettato grossolanamente.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **430 cal/porzione**

Piatti H. Skjalm P.
Indirizzi a pagina 6



FARRO CON CONIGLIO E SEDANO AL GINEPRO

PER 4 PERSONE
200 g di farro perlato - 2 cosce di coniglio - 1 cipolla - 1 cipollotto rosso - 1 grosso cuore di sedano - 1 carota - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 manciata di olive di Gaeta - 10 bacche di ginepro - 2 dl di vino bianco - 0,5 dl di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una casseruola portate a ebollizione circa 1,5 litri di acqua con il vino, l'aceto, la cipolla, la carota, 1 costa del sedano e un pizzico di sale. Unite le cosce di coniglio e lasciate sobbollire per 1 ora circa, fino a quando la carne è molto tenera e si stacca facilmente dalle ossa. Scolate le cosce, disossatele e lasciate raffreddare.
● **2** Sfilacciate la carne con una forchetta e condite con una vinaigrette preparata con 2 cucchiai d'olio, le bacche di ginepro tritate grossolanamente, il cipollotto affettato sottile e una macinata di pepe.
● **3** In una pentola con abbondante acqua bollente salata lessate il farro per 30 minuti; scolatelo e fate raffreddare. Mescolate il farro con il coniglio condito, il sedano rimasto a pezzettini e le olive denocciolate. Completate con un trito di prezzemolo, foglie di sedano e aglio e servite l'insalata.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **450 cal/porzione**



QUINOA CON FAGIOLINI, PRIMO SALE E PROSCIUTTO CRUDO

PER 4 PERSONE
200 g di quinoa nera - 200 g di fagiolini - 200 g di primo sale di capra - 50 g di nocciole - 4 fette di prosciutto crudo - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di basilico - 1 mazzetto di erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Disponete la quinoa in una pentola, unite il doppio del suo volume in acqua e un pizzico di sale e lessatela per 20 minuti circa ad assorbimento.
● **2** Nel frattempo spuntate i fagiolini, tagliateli a piccoli pezzetti e lessateli per 4-5 minuti in una pentola di acqua bollente salata; scolate e lasciate raffreddare. Intanto in una padella con un filo d'olio tostate le nocciole spezzettate grossolanamente con l'aglio, sbucciato, e il prezzemolo tritati.
● **3** Fate essiccare in padella senza grassi il prosciutto crudo, disponetelo su carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso e sbriciolatelo. Scolate la quinoa e fate raffreddare.
● **4** Condite i fagiolini con 2 cucchiai di olio d'oliva, le foglie del basilico e l'erba cipollina tritati; aggiungete la quinoa, il primo sale a dadini, il prosciutto e le nocciole. Mescolate, insaporite con una macinata di pepe e, se vi piace, completate con qualche foglia di basilico e un giro d'olio di nocciole.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **350 cal/porzione**



RISO ROSSO CON GAMBERONI, SEDANO E PESCHE

PER 4 PERSONE
200 g di riso rosso - 100 g di misticanza - 12 code di gambero - 4 costole di sedano - 2 pesche noci - 1/2 peperone rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una casseruola con un filo d'olio tostate il riso rosso, quindi unite il doppio del suo volume in acqua e un pizzico di sale e lessatelo per 30-35 minuti ad assorbimento. Scolate e lasciate raffreddare.
● **2** Nel frattempo cuocete le code di gambero a vapore per 4-5 minuti, sgusciatele e fatele raffreddare. Tagliate le pesche noci a pezzetti irregolari, condite con sale e pepe e lasciate insaporire 10-15 minuti.
● **3** Mondate il sedano e tagliatelo a fettine, pulite il peperone e riducetelo a listarelle. Mescolate il riso con le verdure preparate, unite le pesche e i gamberi, condite con 2 cucchiai di olio, regolate di sale e pepate. Completate con le foglioline di misticanza, mescolate ancora delicatamente e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 35 minuti** ● **350 cal/porzione**

ACQUA LETE SI PRENDE CURA DI TE.



Le diete iposodiche favoriscono l'assorbimento del calcio.

Lete

BEVI LETE, VIVI MEGLIO.

Music cooking

CUOCO, DJ, SCRITTORE E GASTRONOMO, DON PASTA MIXA CON PASSIONE MUSICA E RICETTE. PER AFFERMARE IL VALORE DELLA CUCINA POPOLARE ITALIANA

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi

"Se hai un problema, aggiungi olio". La massima culinaria della nonna salentina è uno dei leitmotiv della gastrosofia di Don Pasta: un remix di cultura del cibo e musica, per riaffermare il valore identitario della cucina popolare italiana, contrapposta a quella di plastica del supermercato o artificiosa degli chef. Amante della musica da sempre, come ascoltatore, selecter, dj; legato al cibo per tradizione familiare e culturale, Don Pasta miscela le due passioni con l'abilità del dj e un calore a tratti scanzonato. Attraverso i libri e le performance gastro-musicali, esprime la sua idea di cucina: popolare, di casa e di stagione, libera e condivisa. Sul palco, tra odore di soffritto e farina, prepara e racconta le ricette della tradizione, mentre la musica amplifica i sapori e sullo schermo sfilano le immagini di mani che impastano, tagliano, friggono.



DON PASTA, al secolo Daniele De Michele, "è uno dei più inventivi attivisti del cibo" per il New York Times. Cuoco, dj, performer, nel 2004 realizza "Food sound system", uno spettacolo multimediale con musica e cibo, diventato poi un libro (Kowalski). Mentre è in tour con lo spettacolo, pubblica "Wine Sound System" (Kowalski), "La Parmigiana e la Rivoluzione" (Stampa alternativa), "Artusi Remix" (Mondadori, 2014). Quest'ultimo riunisce 600 ricette della cucina popolare italiana, recuperate in anni di viaggi e interviste a nonnine, massaie, pescatori ecc. Don Pasta collabora con la RAI e scrive per la Repubblica, Corriere della Sera e altri.



Focaccia di cicoria
pag. 40


1


2

LA PASTA
L'impasto della focaccia è "roba di poveri". Farina, sale, olio e acqua, da lavorare con movimento lungo, costante, finché la pasta diventa morbida e compatta. Non ha bisogno di lievito.


3


4

FOCACCIA DI CICORIA

PER 4 PERSONE
per la sfoglia: 300 g di farina di grano tenero "00" - 1 tazzina da caffé colma di olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di sale
per il ripieno: 3 grosse cipolle - 1 kg di cicoria (o altre verdure di stagione) - 3 cucchiaini di capperi - 20 olive nere pugliesi denocciolate - 8 -10 pomodorini - olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino

● **1** Preparate la sfoglia. Sul piano di lavoro mescolate l'olio, il sale e la farina e unite gradualmente acqua tiepida.
● **2** Lavorate il composto fino a che diventa sodo e compatto; formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per mezz'ora.
● **3** Nel frattempo pulite la cicoria, scottatela in acqua bollente salata e tagliatela grossolanamente.
● **4** In una padella antiaderente con 5 cucchiai d'olio soffriggete dolcemente le cipolle tagliate molto sottili e il peperoncino; a metà cottura aggiungete i pomodorini divisi a metà, i capperi e le olive.
● **5** Unite anche la cicoria e cuocete il tutto a fiamma media fino a quando il ripieno risulta ben cotto ma privo di acqua di vegetazione.
● **6** Riprendete l'impasto, dividetelo in 2 parti più o meno uguali e stendetele in 2 sfoglie sottili con il matterello.
● **7** Con la prima rivestite il fondo di una teglia bassa di circa 30 cm di diametro e riempitelo con il ripieno. Coprite con la seconda sfoglia, leggermente unta e bucherellata con la forchetta, aiutandovi con il matterello.
● **8** Sigillate i bordi, trasferite in forno già caldo a 200° e cuocete per circa 30 minuti, fino a che la pasta non prende un colore dorato. Servite la focaccia tiepida o fredda.


5


6

LA FOCACCIA E MILES DAVIS

Ecco come Don Pasta racconta la sua focaccia nel libro "Food Sound System". 30 ricette del Mediterraneo «Ricetta di sud, ha bisogno di tempo. Datevelo, concedetevelo... Come in "Kind of Blue" di Davis, dietro un corpo semplice c'è un'anima complessa... La cipolla è proporzionale all'amaro della cicoria, addolcisce e armonizza... Della pianta del cappero si coglie la gemma fiorale, la componente agrodolce è sua responsabilità. Mai dimenticare però 2 pomodori saporiti e le olive nere, che rilanciano l'acre della cicoria».


7


8

ALICI ALLA SCAPECE

PER 4 PERSONE
500 g di alici eviscerate - 500 g di mollica di pane vecchio - farina bianca - 1 bustina di zafferano in pistilli - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Sminuzzate la mollica di pane e tenetela da parte.
- **2** Lavate le alici, asciugatele e passatele nella farina.
- **3** Riscaldate abbondante olio in una padella e friggete le alici preparate, poche alla volta, fino a che sono dorate. Scolatele con un mestolo forato, salate e mettetele ad asciugare su più strati di carta da cucina.
- **4** Versate l'aceto in una ciotola, sciogliétevi lo zafferano e imbevete la mollica di pane. Strizzatela e tenetela da parte.
- **5** In una terrina, alternate strati di alici fritte e di mollica imbevuta. Tenete al fresco fino al momento di servire.





1



2



3

VARIANTI

Invece che con le alici, la scapece si può preparare con pesciolini da paranza, lunghi pochi cm, che si trovano facilmente nelle località di mare. La paranza è la tipica barca da pesca con le reti a strascico e le specie catturate possono variare da una giornata all'altra. A Gallipoli la scapece viene proposta come street food ma è perfetta anche servita per antipasto.



4



5

CONTAMINAZIONI MEDITERRANEE

La storia della scapece nelle parole di Don Pasta: «Scapece: pare sia parola araba in origine, ma la tecnica è persiana. Preparazioni diverse sul Mediterraneo rispondevano inizialmente allo stesso principio: conservare il pesce tutto l'anno. A Napoli, con lo stesso procedimento si fanno le zucchine. In Salento, a Gallipoli, città di pescatori, c'è pesce povero ma in abbondanza... Questa ricetta l'ho testata io assieme ad amici... perché i pescatori non te la sveleranno mai».

SUL PALCO

Dopo aver girato il mondo con lo spettacolo "Food sound system", Don Pasta continua la sua attività di Cooking dj, proponendo ricette, racconti e musica dal vivo o mixata. A Roma cura con Terreni Fertili il progetto "SoulFood", su cibo, arte e sostenibilità ambientale. Sta lavorando con Rai Cinema alla realizzazione di un documentario tratto dal suo libro "Artusi Remix".



LORENZO CUPPINI


SOLVAY®
BICARBONATO
DI SODIO PURISSIMO
LA TUA FRUTTA E VERDURA MERITA IL MEGLIO
SOLVAY®
BICARBONATO
DI SODIO PURISSIMO
in MICROGRANULI
Ideale per Frutta & Verdura
400g ℮
SOLVAY®
BICARBONATO
DI SODIO PURISSIMO
MILLE USI PER MILLE OCCASIONI
AD USO ALIMENTARE
500g ℮
Bicarbonato Solvay® è sicuro e ti aiuta a rimuovere le impurità da frutta e verdura.
Frutta a grappolo e verdure in foglia? 1 cucchiaio in un litro d'acqua, a bagno per dieci minuti e poi risciaqua.
Frutta con buccia rigida e verdura solida? 3 parti di Bicarbonato Solvay® e 1 parte di acqua: strofina la buccia e poi risciacqua.
Prova la nuova formulazione in microgranuli di Bicarbonato Solvay®Frutta & Verdura.
Scopri tutti gli usi di Bicarbonato Solvay® su bicarbonato.it.
SCARICA GRATIS L'APP
Scarica su App Store
DISPONIBILE SU Google Play
SEGUICI ANCHE SU
#ConcorsoSolvay2017
VINCI 100 ESTRATTORI DI SUCCO
Panasonic
REGOLAMENTO COMPLETO SU BICARBONATO.IT
Regolamento completo sul sito www.concorsobicarbonato.it. Concorso a premi valido dal 03/05/2017 al 30/11/2017. Valore complessivo montepremi € 22.999,00 IVA INCLUSA.



Tovaglioli in bocciolo

SEGNAPOSTO FIORITI PER PORTARE IN TAVOLA I COLORI DEL GIARDINO

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3

PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

6-8 tovaglioli di cotone blu - 6-8 fialette per fioristi col tappo forato - 1 mazzetto di piccoli garofani Eolo - 1 mazzetto di fiordalisi o di altri fiori di campo di colore blu - 1 mazzetto di margherite rosa - 6-8 etichette di carta con foro viola e fucsia - rafia color écru

● **1** Riempite le fialette d'acqua fredda fino a metà e richiudetele con il loro tappo. Accorciate i gambi dei fiori eliminando eventuali foglie e inserite 2-3 fiori nel foro di ciascun tappo (in modo che si chiuda bene) formando dei micro bouquet nei toni del rosa e del viola.
● **2** Scrivete i nomi dei commensali sulle etichette. Appoggiate una fialetta al centro di ogni tovagliolo, piegatelo a metà e legatelo con 1 filo di rafia a cui avrete attaccato l'etichetta con il nome. Ripetete l'operazione con tutti i tovaglioli e sistemateli alla destra dei piatti.
● **3** A piacere, potete infilare un fiore anche tra il tovagliolo e il filo di rafia. Meglio però farlo all'ultimo momento perché, non avendo la riserva d'acqua della fialetta come gli altri, tenderà ad appassire più in fretta.



Di peperoni con paprica affumicata e falafel
pag. 51

Dip o tuffi golosi

DELIZIOSE SALSINE LEGGERE E CREMOSE PREPARATE CON ACCIUGHE, RICOTTA O AVOCADO DA GUSTARE INTINGENDOVI VERDURE, POLPETTE E FOCACCE

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Claudia Compagni, styling di Sara Farina, foto di Stefania Giorgi

DI ANACARDI E FAGIOLINI ALLA MAGGIORANA

PER 4 PERSONE
100 g di anacardi non tostati - 300 g di fagiolini - 1 cucchiaino di senape dolce - 1 spicchio d'aglio - 2 rametti di maggiorana - 4 foglie di basilico - 1\2 limone - 150 g di peperoncini dolci - 100 g di focaccia - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete a mollo gli anacardi in acqua fredda per un'ora, scolateli, sciacquateli e frullateli in un piccolo mixer con il succo di limone filtrato, la senape, lo spicchio d'aglio sbucciato privato dell'anima centrale, un pizzico di sale e 4-5 cucchiai di acqua, fino ottenere una crema liscia e omogenea.
● **2** Mondate e lavate i fagiolini, cuoceteli per 5-6 minuti in acqua salata in ebollizione, scolateli, lasciateli raffreddare e frullateli con la crema di anacardi, le foglioline di maggiorana e di basilico, 2 cucchiai di olio e una presa di sale.
● **3** Lavate e mondate i peperoncini, tagliateli a metà, eliminate i semi e i filamenti interni; riducete la focaccia a cubetti e servite entrambi con il dip.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 330 cal/porzione



Sopra: tessuto dipinto a mano, ciotola e cono in ceramica opaca fatti a mano di Forme di Farina. A fianco: Piatto e ciotola di Rina Menardi. Indirizzi a pagina 6



Morbidi intingoli

Nascono per “tuffarci” dentro qualcosa (dall’inglese to dip che significa appunto tuffare, per esempio un pennello nella tempera): sono soffici salsine in cui intingere verdure, pane o focacce, rendendo così superfluo l’uso delle posate. In questo ricordano preparazioni come bagna càuda e fonduta, anche se, per consistenza e morbidezza, rimandano alle salse fredde e ai burri composti. Evoluzione sofisticata di hummus, guacamole o babaganoush, i dip sono invenzioni della cucina contemporanea con un forte temperamento, tanto da essere i protagonisti del piatto e mai l’accompagnamento. Pensati per piacere e nutrire in maniera equilibrata, sono veri cibi e non meri divertissement da tavola. La base spesso è rappresentata da legumi o ortaggi di stagione, ammorbidita con formaggi freschi e insaporita con pesce o crostacei. Ma non c’è limite alla fantasia. C’è quello sontuoso con l’aragosta, il sanguigno con i funghi o il mediterraneo con le olive (per fare tre esempi di altrettanti stili palatali): ciascuno può formulare il suo dip ideale, rappresentazione in ciotola dell’immaginario gastronomico del momento. Facili e veloci da preparare, semplicemente riducendo a crema gli ingredienti con un frullatore a immersione, permettono di unire tutto quanto piace giocando di contrappunti, contrasti e citazioni: con erbe aromatiche, peperoncini esotici, rafano, ravanello o granella di mandorle.

Vegani, goduriosi oppure chic, i dip sono sempre ghiotti e conviviali. E anche piuttosto trendy, come dimostrano i Beer, chips and dips, nuova frontiera dell’aperitivo: poco alcolico e molto sfizioso. *S.B.*



In questa pagina: ciotola grande in gres di Rina Menardi, ciotolina verde di Julie Damhus. A fianco: piattino in gres di Rina Menardi, ciotolina azzurra distribuita da Livellara. Indirizzi a pagina 6

Di zucchine grigliate con ricotta di pecora

pag. 51



DI ACCIUGHE CON POMODORI SECCHI E OLIVE

PER 4 PERSONE
80 g di acciughe sotto sale - 40 g di mollica di pane fresca - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaio di capperini sott'aceto - 2 rametti di timo - 4 pomodori secchi sott'olio - 8 olive taggiasche snocciolate - 12 uova di quaglia - 100 g di pomodorini ciliegia - 1 cuore di sedano bianco - 1 cucchiaio di aceto di mele - olio extravergine d'oliva

● **1** Mettete a bagno le acciughe in una ciotola con acqua fredda per 30 minuti. Scolatele, pulitele eliminando le interiora e la lisca centrale. Infine sciacquatele e asciugatele con carta da cucina.
● **2** Trasferitele nel mixer con la mollica di pane, l'aceto, 4-5 cucchiai di olio, i capperini sgocciolati, le foglioline di timo, lo spicchio d'aglio sbucciato, le olive e i pomodori secchi. Frullate fino a ottenere una crema omogenea.
● **3** Mettete le uova in una casseruola con acqua fredda, cuocetele per 3 minuti dall'inizio dell'ebollizione, raffreddatele, picchiettate il guscio, sgusciatele e tagliatele a metà. Lavate i pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Lavate anche il cuore di sedano e tagliatelo in quarti per il lungo. Servite le uova e le verdure con il dip d'acciughe in una ciotola, decorata, se vi piace, con qualche capperino e alcune foglioline di timo.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 10 minuti ● 320 cal/porzione



Di polpa di granchio con avocado e peperoncini dolci

pag. 51

Sotto: ciotola cindrica di Studio Arhoj, piattino di Rina Menardi, ciotolina distribuita da Livellara, cucchiaio in porcellana di Serax. A fianco: tessuti dipinti mano di Forme di Farina, piatto e ciotolina di Rina Menardi. Indirizzi a pagina 6

DI POMODORI ARROSTO E ZUCCA AL TIMO E ORIGANO

PER 4 PERSONE
400 g di pomodori ramati - 400 g di zucca estiva - 1 cucchiaino di zucchero - 3 rametti di timo - 1 rametto di origano secco - 1 spicchio d'aglio - 100 g di pane guttiau - 100 g di zucchinette novelle - olio extravergine di oliva - pepe nero in grani - sale

● **1** Lavate i pomodori, eliminate il picciolo, asciugateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi con uno scavino rotondo. Sbucciate l'aglio, eliminate l'anima centrale, tritatelo finemente con le foglioline di timo e una presa di sale. Unite l'origano sbriciolato, lo zucchero e cospargete la parte interna dei pomodori.
● **2** Trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno. Aggiungete la zucca mondata, privata dei semi e tagliata a fettine sottili. Condite con 4-5 cucchiai di olio, coprite le verdure con un foglio di carta stagnola e cuocetele in forno caldo a 200° per 20 minuti.
● **3** Eliminate la stagnola e proseguite la cottura per 10 minuti. Lasciate raffreddare e frullate le verdure con un frullatore a immersione, unendo anche il condimento rimasto nella teglia. Regolate di sale, unite un pizzico di pepe nero pestato e trasferite il dip in una ciotola. Accompagnatelo con le zucchinette spuntate e tagliate a metà e con il pane guttiau.

Media ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 220 cal/porzione



Tessuti dipinti a mano di Forme di Farina, piattino e ciotola di Rina Menardi. Indirizzi pagina 6



DI PEPERONI CON PAPRICA AFFUMICATA E FALAFEL DI CECI

PER 4 PERSONE
200 g di ceci secchi - 2 peperoni gialli - 1 peperone rosso - 100 g di robiola - 1 cucchiaino di paprica affumicata - 1/2 limone - 150 g di erbette - 100 g di carote - 20 g di farina - 2 cucchiai di tahina - 1 cipollotto - lievito in polvere per torte salate - coriandolo - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete i ceci a bagno per 12 ore. Mondate le erbette, tagliale a striscioline e fatele appassire con l'acqua del lavaggio e una presa di sale. Scolatele, lasciatele raffreddare e strizzatele. Trasferitele nel mixer con i ceci scolati, il cipollotto, la tahina, le foglie di coriandolo e prezzemolo, le carote pelate e grattugiate, la farina, 1 pizzico di lievito e un po' di sale. Frullate fino a ottenere un composto fine e omogeneo. Trasferitelo in frigo e lasciatelo riposare per 30 minuti.
● **2** Lavate e asciugate i peperoni, abbrustoliteli sotto il grill del forno rigirandoli su tutti i lati. Trasferiteli in una terrina, copriteli e lasciateli raffreddare. Eliminate poi la buccia, i semi e i filamenti, stendete le falde su carta da cucina e tamponatele. Trasferitele nel mixer e frullatele con la robiola, i 2/3 della paprica, poco sale e il succo di limone.
● **3** Formate tante polpettine ovali con il composto di ceci, disponetele sulla teglia del forno, spennellatele con un po' d'olio e cuocetele in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Servitele calde con il dip cosparso con la paprica rimasta.

MEDIA ● Prep. 20 minuti + riposo ● Cottura 50 minuti ● 370 cal/porzione



DI ZUCCHINE GRIGLIATE CON RICOTTA DI PECORA, PISTACCHI E UVETTA AL PASSITO

PER 4 PERSONE
800 g di zucchine - 200 g di ricotta di pecora - 30 g di pecorino romano grattugiato - 50 g di pistacchi pelati - 10 g di erba cipollina - 20 g di uvetta - 1/2 bicchierino di Passito - 4 cetrioli calabresi tondi - 100 g di schiacciatine - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete a bagno l'uvetta con il Passito. Lavate le zucchine, spuntatele, tagliatele a fette dello spessore di 3 mm nel senso della lunghezza e cuocetele sulla piastra per 30 secondi circa per lato. Lasciatele raffreddare e trasferitele nel mixer tenendo da parte qualche fettina, che servirà per la guarnzione.
● **2** Unite la ricotta, il pecorino, una presa di sale, 40 g di pistacchi e 3 cucchiai di olio. Frullate fino a ottenere una crema omogenea. Unite l'erba cipollina e mescolate. Scolate l'uvetta, asciugatela e unitela al composto. Trasferitelo in una ciotola e cospargete con i pistacchi rimasti tagliati a fettine sottili.
● **3** Sbucciate i cetrioli, eliminate i semi e tagliate la polpa a spicchi. Spezzettate le schiacciatine e servite entrambi con il dip.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 440 cal/porzione



DI POLPA DI GRANCHIO CON AVOCADO E PEPERONCINI DOLCI

PER 4 PERSONE
300 g di polpa di granchio in scatola al naturale - 2 avocado maturi - 1 cipollotto di Tropea - 4 peperoncini dolci rossi e arancioni - 1 pizzico di peperoncino piccante in polvere - 1 lime - 2 rametti di coriandolo - 200 g di pomodori sardi - 200 g di patatine novelle - 1 cucchiaio di Cognac - 1 pizzico di curcuma in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mondate il cipollotto, tagliatelo a fettine, fatelo stufare dolcemente in una padella con 3 cucchiai di olio, unite la polpa di granchio scolata, una presa di sale e un pizzico di peperoncino. Lasciate insaporire per 2 minuti, unite il Cognac e lasciatelo evaporare.
● **2** Lavate le patate, tagliatele a metà e cuocetele a vapore per 10 minuti o fino quando sono cotte. Lasciatele raffreddare e cospargetele con la curcuma e un pizzico di sale. Lavate i pomodori, tagliateli in 4 spicchi ed eliminate i semi centrali.
● **3** Tagliate gli avocado a metà, eliminate il nocciolo e la buccia, frullate la polpa nel mixer con il succo di lime, la polpa di granchio raffreddata, le foglie di coriandolo e una presa di sale. Trasferite il dip in una ciotola, unite i peperoncini mondati e tagliati a dadini piccolissimi e mescolate. Accompagnate con i pomodori e le patatine.

FACILISSIMA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 360 cal/porzione

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



KELLOGG'S CRUNCHY MUESLI

Il nuovo Kellogg's Crunchy Muesli rappresenta un "ritorno alle origini", con un mix di ingredienti attentamente selezionati come uvetta, banane e cocco per la variante alla frutta, e con l'aggiunta di deliziosa frutta secca come mandorle e anacardi per la variante alla frutta secca.



OCCELLI® IN FOGLIE DI CASTAGNO

Occelli® in foglie di Castagno è un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale. Si accompagna bene con grandi vini di Langa, ma anche con birra scura artigianale.



VITALA DA MEGGLE

Meggle presenta Vitala, la nuova linea di creme vegetali senza glutine, perfetta alternativa alle panne vaccine. Con meno calorie rispetto alle panne vaccine, rappresentano una soluzione per chi è attento alla linea e per chi predilige un'alimentazione vegetale.



ZUPPE FRESCHE DIMMIDISÌ

DimmidiSì presenta tre buonissime zuppe fresche pensate per l'estate: il Minestrone di Verdure con soia edamame, leggero e trendy; la Vellutata di Verdure con basilico e curcuma dal sapore fresco e speziato e la Vellutata di Pomodoro con formaggio in versione doppia porzione.



GHIOTT GUSTO & PIACERE

Ghiott presenta una nuova linea di frollini per la prima colazione, i Biscotti Toscani Gusto & Piacere, adatti per una dieta vegana o per gli intolleranti, poiché realizzati senza aggiunta di latte, burro e uova, ma dal gusto unico e incredibilmente buono.



NUOVE LIMITED EDITION NESPRESSO

Nespresso ha creato Leggero On Ice e Intenso On Ice, due nuove miscele ideate appositamente per essere servite ghiacciate. Intenso on Ice e Leggero on Ice saranno disponibili per un periodo limitato nelle boutique Nespresso e on-line su www.nespresso.com.



SALSE DRESSING DEVELEY

Le salse Develey sono un viaggio nel gusto: Dressing con Yogurt, ideale per insaporire insalate verdi, cetrioli e patate; Dressing Erbette per tutti i tipi di insalata e verdure; Dressing Caesar esalta il sapore della carne e degli ortaggi. Infine, il nuovo Dressing Tzatziki, perfetto per i piatti insaporiti con l'aglio.



PISTACCHI AMERICANI

I pistacchi americani, dal sapore naturalmente dolce e il colore "dorato" sono un ingrediente versatile e di altissima qualità, perfetti per la creazione di dessert estivi come gelati, cheesecake, sorbetti e semifreddi. Tante ricette su: www.americanpistachios.org



MERCATO DEL PANE

Dal 29 settembre al 1 ottobre torna a Bressanone l'immancabile appuntamento con il Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige che quest'anno compie 15 anni. Tutte le varietà di pane sono a Marchio di Qualità Alto Adige. Programma dettagliato su: www.mercatodelpane.it.



GELATINA BAUER

In pratiche vaschettine monodose, Gelatina Bauer è un valido aiuto per ideare ricette fresche e scenografiche. Bauer utilizza da sempre materie prime di altissima qualità, per prodotti attenti al benessere del consumatore, senza l'aggiunta di glutammato e senza grassi idrogenati. Senza glutine e senza lattosio.



NOVITÀ NONNO NANNI

Il Fresco Spalmabile light offre tutta la bontà Nonno Nanni in un prodotto a ridotto contenuto di grassi. Fatto solo con buon latte e materie prime di altissima qualità, senza conservanti e senza glutine, ha la metà dei grassi rispetto al classico.



ECOR LE COMPOSTE

La ricetta delle composte a marchio Ecor è stata rivista aumentando del 10% la quantità di frutta e diminuendo la quantità totale degli zuccheri di più del 15%. Le composte Ecor, ottenute per il 100% da frutta, sono disponibili nelle varianti: albicocca, ciliegia, fragola, frutti di bosco e mirtillo.



CRACKER GERMINAL BIO

La delicatezza della farina di ceci e della farina di riso compongono un prodotto ricco di sapore.
La formulazione con olio extra-vergine di oliva dona un profumo irresistibile, ed un gusto intenso e ricercato. I Crackers Senza Glutine Germinal Bio sono ottimi come snack o durante i pasti come sostituti del pane.



NUOVI BARATTOLINI SAMMONTANA

Barattolino Sammontana presenta quattro novità della gamma Le Delizie, gusti arricchiti e variegati per soddisfare anche i palati più fini: Delizia al Pistacchio, Delizia alla Nocciola, Cuore di caffè, Cuore Fondente e, infine, la golosa novità: Barattolino Cinque Stelle Croccantino.



NUOVO ECOPACK LATTERIA MERANO

Latteria Sociale Merano presenta il primo yogurt da bere in un pratico packaging ecosostenibile realizzato con il 70% di plastica in meno rispetto alla tradizionale bottiglietta. Naturalmente privo di OGM, senza conservanti, è disponibile nelle varianti: fragola, pesca, banana e frutti di bosco.



FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

Il 30 settembre e il 1 ottobre, Santa Maddalena Val di Funes, si prepara ad accogliere la tradizionale Festa dello Speck Alto Adige IGP, giunta alla sua quindicesima edizione. Programma dettagliato su: www.festadellospeck.it.



HENDRICK'S GIN

Hendrick's Gin è un delizioso gin di qualità super premium, distillato in Scozia, in minuscoli lotti. Inoltre, è l'unico a essere prodotto con un infuso di cetriolo e petali di rosa, insieme a una miscela di undici specie botaniche, che gli conferiscono una meravigliosa freschezza e un delizioso aroma floreale.



OPERA® LA PERA

Il Consorzio "OPERA la Pera" nasce per comunicare il valore dei suoi frutti che deriva dalla vocazione del territorio di origine (pianure del Nord Italia) e dalla competenza dei 1.000 frutticoltori associati. La Missione di Opera consiste nel perseguire la Sostenibilità Vera (Ambientale, Sociale ed Economica) dei Soci.



Pane sciocco

CIOÈ SENZA SALE, SECONDO L'USO TOSCANO. IDEALE PER RICETTE PIENE DI SAPORE, DALLA PANZANELLA ALLA PAPPA AL POMODORO

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino,ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio



Caraffa Covo.
A sinistra, tagliere
Flying Tiger.
Indirizzi a pagina 6





Non proprio un complimento, eppure… Il dizionario dà diversi significati per l'aggettivo "sciocco". Ingenuo, inesperto, insulso, inefficace e, finalmente, "insipido", che è quello giusto per il tradizionale pane toscano, privo di sale. Preparato con farina 0 contenente di germe di grano, acqua e lievito madre, si presenta in forme piuttosto grosse, a filone o arrotondate, pasta bianca con occhiatura leggera, crosta abbastanza spessa per trattenere l'umidità, aroma di nocciola tostata e sapore del solo grano. Così particolare che quello prodotto in Toscana è tutelato dal marchio Dop e vanta celebrità come il pane di Altopascio (Lucca), conosciuto già nel Medioevo, e la "bozza pratese". La mancanza di sale nell'impasto è una caratteristica che gode di un'illustre testimonianza nella "Divina Commedia", ma da dove viene quest'uso che si trova anche in Umbria (provate il pane di Terni), Marche e in una parte del Lazio è difficile dirlo. Alcuni studiosi ne trovano l'origine nella rivalità tra Pisa e Firenze: nel XII secolo i pisani, bloccarono i rifornimenti di sale verso la città nemica per indurla alla resa e i fornai fiorentini risposero facendo il pane insipido; altri ipotizzano che la scelta sia dovuta alla necessità di compensare i sapori forti dei prodotti di quelle zone. La questione promette di rimanere aperta a lungo.

> segue a pag. 56



Tagliere Flying Tiger.
In basso, cucchiaio Muji.
A destra, bicchiere Zara
Home, cucchiaio
e tovagliolo Serax.
Indirizzi a pagina 6

TERRINA DI PANE E PEPERONI

PER 4 PERSONE
10 fette di pane sciocco toscano - 4 peperoni rossi - 40 g di grana padano - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di basilico - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate i peperoni, ungeteli con un filo d'olio, salateli leggermente, trasferiteli su una teglia e infornateli a 200° per circa 30 minuti, fino a quando la pelle diventa scura e comincia a staccarsi. Sfornateli, avvolgeteli con un foglio di alluminio e lasciateli intiepidire; poi aprite l'involucro, recuperate l'acqua di vegetazione, pulite i peperoni eliminando i semi e i filamenti, pelateli e divideteli in falde.
● **2** Tostate le fette di pane in forno a 150° per 10 minuti, poi sfregatele con l'aglio e un ciuffo di rosmarino, quindi conditele con 2 cucchiai d'olio mescolati con 1/2 dl di acqua di vegetazione dei peperoni. Rivestite uno stampo da plumcake di 18x12 cm con carta da forno; disponete sul fondo uno strato di fette di pane, coprite con uno strato di peperoni e foglioline di basilico (tenendone da parte 1 rametto), salate e pepate; ripetete gli strati terminando con il pane.
● **3** Coprite lo stampo con una striscia di carta da forno, appoggiate sopra un peso, lasciate riposare per 12 ore in frigorifero. Tagliate la terrina a fette spesse, completate con il grana a scaglie, qualche foglia di basilico e qualche ago di rosmarino rimasti, quindi condite con un giro d'olio, una macinata di pepe e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **600 cal/porzione**

> segue da pag. 55

Non solo salumi

Una cosa, però, è sicura, il pane sciocco, o anche sciapo come si dice in Umbria, si sposa a meraviglia con i gloriosi prosciutti, le salsicce, i salami, e tutte le specialità della salumeria toscana, umbra e marchigiana (finocchiona, ciauscolo, corallina, mazzafegato, capocollo…) che amano gli aromi decisi e l'intervento di aglio e peperoncino. Senza dimenticare la porchetta, cotta con aglio, erbe, sale e pepe. Ma provatelo anche con il polpo: sapientemente insaporito, come nella ricetta che vi proponiamo, vi sorprenderà.

> segue a pag. 59



INSALATA DI POLPO E CROSTINI CROCCANTI

PER 4 PERSONE

1 kg di polpo già pulito - 200 g di pane sciocco toscano - 4 filetti di acciuga sott'olio - 1 peperoncino rosso dolce - 1 peperoncino verde piccante - 4 rametti di prezzemolo - 4 rametti di basilico - 1 cucchiaino di paprica dolce - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - 1 cucchiaino di aceto di Xeres - 1 cucchiaino di origano secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Immergete il polpo in una pentola con 2 l di acqua fredda e l'aceto bianco, portate a ebollizione e proseguite la cottura per circa 20 minuti; poi togliete dal fuoco, salate e lasciate raffreddare.
● **2** Scolate il polpo dall'acqua di cottura, eliminate la pelle e tagliatelo a tocchetti; trasferiteli in una ciotola, condite con la paprica, l'origano, i filetti di acciuga a pezzetti, l'aceto di Xeres e 6 cucchiai d'olio.
● **3** Tagliate il pane a quadrotti e fateli tostare in una padella antiaderente senza grassi, fino a quando diventano dorati e croccanti. Aggiungete il pane al polpo condito, mescolate, unite il prezzemolo e il basilico tagliati grossolanamente, i peperoncini tagliati a rondelle, salate, pepate e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **370 cal/porzione**





PARMIGIANA CON MELANZANE ALLE OLIVE E ACCIUGHE

PER 6 PERSONE
10 fette di pane sciocco toscano secco - 2 grosse melanzane - 500 g di pomodori perini maturi - 2 cipollotti - 2 rametti di basilico - 2 spicchi di aglio - 2 cucchiai di origano secco - 300 g di mozzarella - 12 olive nere denocciolate - 12 filetti di acciuga sott'olio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Tagliate a tocchetti i pomodori, frullateli con i cipollotti e le foglie di basilico lavati, poi salate. Bagnate le fette di pane nella salsa preparata (tenete da parte quella che rimane) e sistematele in una teglia di 20x30 cm unta d'olio. In una padella, scaldate 1 dito d'olio e friggete le melanzane lavate e tagliate a fette.
● **2** Scolate bene le fette di melanzana, salatele e disponetele in uno strato sopra il pane. Coprite ogni melanzana con 1 fettina di mozzarella, poi distribuite sulla superficie le olive tagliate a metà, cospargete l'origano e l'aglio sbucciato e affettato finemente e completate con qualche cucchiaio di salsa rimasta.
● **3** Coprite la teglia e cuocete in forno a 180° per 20 minuti; scoprite, distribuite le acciughe sopra le melanzane, alzate la temperatura del forno al massimo e cuocete per altri 10 minuti. Sfornate, fate intiepidire e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **550 cal/porzione**

FRITTATA DI PANE

PER 4 PERSONE
10 uova - 80 g di pane sciocco toscano secco - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 cipollotti - una manciata di erbe aromatiche miste (prezzemolo, basilico e finocchietto) - 2 cucchiai di aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate il pane a dadi, trasferitelo in una ciotola e fatelo ammorbidire bagnandolo con l'aceto balsamico mescolato con 1/2 dl di acqua tiepida.
● **2** In un'altra ciotola, sbattete le uova, salate, pepate aggiungete il formaggio, le erbe tritate grossolanamente, i cipollotti puliti e affettati sottilmente e i dadi di pane ammorbidito; mescolate con le mani in modo che il pane risulti condito in maniera uniforme.
● **3** Scaldate a fuoco alto una padella che possa andare in forno, versatevi 3 cucchiai d'olio e, quando quest'ultimo è ben caldo, versatevi il composto uova e pane, stendetelo in modo uniforme e poi infornate a 200° per 15-20 minuti. Sfornate la frittate e servitela subito ben calda.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **390 cal/porzione**

Tagliere Porro, tovagliolo Serax, caraffa Covo, piatto distribuito da laRinascente. A sinistra, canovaccio Ikea, caraffa Bormioli Rocco, vassoio distribuito da laRinascente, piattino Asa Selection. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 56

Golosa semplicità

Anche il più elementare incontro di questo pane con le olive e quello classico col formaggio pecorino danno grande soddisfazione e non soffrono certo la mancanza di sale, anzi. A proposito di ricette semplici, ecco gli appetitosi crostini, antipasto immancabile in tutta la Toscana: fettine di pane spalmate di una crema di rigaglie di pollo e fegato triturati (funghi e tartufi offrono varianti memorabili). La tradizione ci consegna poi una serie di piatti rustici divenuti celebri da tempo e apprezzati ben oltre i confini dell'Italia centrale.

> segue a pag. 60





PANE INFORNATO

In un mixer, tritate 6 pomodori secchi e 1 spicchio d'aglio con 1,5 dl d'olio extravergine d'oliva, fino a ottenere una crema fluida, poi aggiungete 15 olive tagghiasche denocciolate e tritate. Tagliate a fette spesse 1 filoncino da 300 g di pane sciocco toscano, senza staccarle alla base, quindi praticate una serie di tagli in diagonale in modo da ottenere dei rombi. Spennellate generosamente il pane con l'olio al pomodoro, allargando i pezzi e condendo anche all'interno. Inserite in ogni fessura 1 fettina di caciocavallo (complessivamente 150 g). Mettete il pane su una placca coperta di carta da forno e infornate a 200° per 15 minuti, fino a quando il formaggio fonde e il pane diventa dorato e croccante. Sfornate, spennellate il pane con l'olio aromatizzato rimasto e servitelo caldo.



PANE E PROFUMI DI TOSCANA

Chef stellato dal 2014, Cristiano Tomei, nel ristorante "L'Imbuto" di Lucca, valorizza la tradizione toscana del pane sciocco.

Dove nasce questo interesse?

Dalla mia infanzia. Ricordo, il meraviglioso pancotto dei miei nonni. Pane raffermo, olio, cipolla, pomodori e la nepitella, l'erba più toscana che ci sia, che faceva resuscitare il profumo del pane appena sfornato.

Lei cosa propone oggi?

Tra i piatti più originali, ci sono gli spaghetti conditi semplicemente con pane fermentato, fiori di elicriso e parmigiano superstagionato.

Cos'hanno di speciale?

Intanto il nostro pane, che metto a fermentare in acqua sotto il sole per 3-4 giorni, come ho imparato da mia moglie, che è lituana. E poi l'elicriso, raccolto sulle dune di Viareggio, che porta in sé tutti gli aromi della macchia mediterranea.

> segue da pag. 59

La panzanella, per esempio, un'idea geniale per rivitalizzare il pane raffermo mescolandolo con pomodori, cipolla, cetrioli, sedano, basilico, olio e aceto; piatto estivo per eccellenza, si serve fredda, tanto che i contadini la mettevano sulla bocca del pozzo per rinfrescarla prima del pranzo. E non si possono trascurare le zuppe di verdura, tra cui la più conosciuta è la ribollita, che vuole, su una base di pane raffermo, fagioli, cavolo verza e cavolo nero. Nel cacciucco, la zuppa di pesce livornese, il pane bilancia la piccante vivacità dell'intingolo (e così avviene nei brodetti marchigiani).

> segue a pag. 62



PANZANELLA RICCA

PER 4 PERSONE
400 g di pane sciocco toscano raffermo - 200 g di pomodori datterini - 100 g di pecorino semistagionato - 2 cetrioli - 4 ravanelli - 2 costole di sedano - 2 cipollotti rossi - 1 carota - 1 manciata di cicorino novello - 1 mazzetto di basilico - 3 cucchiai di aceto di vino rosso - olio extravergine d’oliva - sale - pepe

● **1** Rompete a grossi pezzi il pane, mettetelo in una terrina, bagnate con 5 dl di acqua e lasciate ammorbidire per 10-15 minuti. Strizzate il pane, in modo da eliminare tutta l’acqua, sbriciolatelo e raccoglietelo in una ciotola.
● **2** Lavate e tagliate i datterini a quarti; raschiate, lavate e tagliate la carota a fette longitudinali; lavate il sedano, privatelo dei filamenti e tagliatelo a tocchetti; lavate e affettate i cetrioli, i ravanelli e i cipollotti.
● **3** Aggiungete le verdure al pane, unite le foglie di basilico e il cicorino lavati, 2 pizzichi di sale e 4 cucchiai d’olio, mescolate e fate riposare 1 ora in frigorifero. Poi completate con l’aceto, il pecorino a scaglie, 2 cucchiai d’olio, pepate e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 30 minuti + 1 ora di riposo** ● **Cottura nessuna** ● **440 cal/porzione**



Tovagliolo Aramis, ciotolina distribuita da laRinascente. Nell’altra pagina in alto, tagliere Flying Tiger. Indirizzi a pagina 6



PAPPA AL POMODORO

PER 4 PERSONE
800 g di pomodori perini maturi - 200 g di pane toscano raffermo - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di basilico - 8 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scottate per qualche istante i pomodori in acqua bollente, poi immergeteli nell'acqua fredda, quindi pelateli, eliminate i semi e spezzettateli grossolanamente.
● **2** In una casseruola, fate appassire gli spicchi d'aglio sbucciati con 4 cucchiai d'olio, unite i pomodori, salate e fate cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Aggiungete il pane tagliato a pezzetti, il basilico (tranne 1 rametto) e il brodo.
● **3** Fate sobbollire la pappa per circa 20-25 minuti, fino a quando tutto il brodo sarà stato assorbito, regolate di sale, pepate, togliete dal fuoco e lasciate riposare per circa 10 minuti. Completate con una generosa macinata di pepe, qualche foglia di basilico fresco e servite.

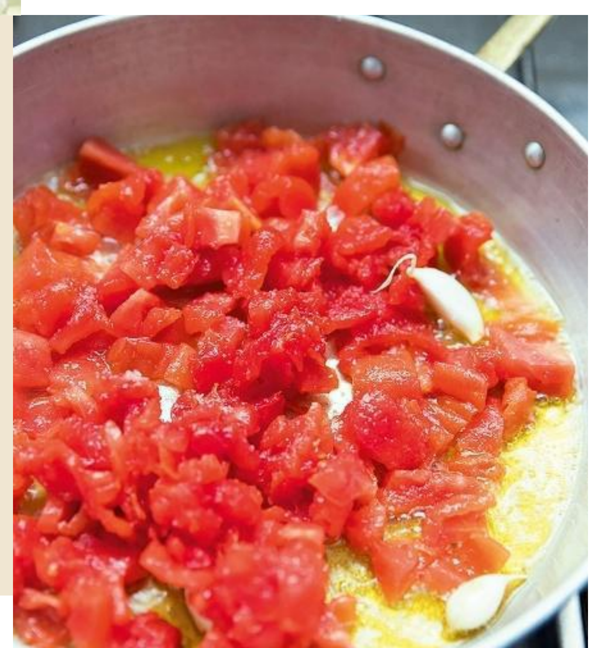
FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **250 cal/porzione**

A lato, tovagliolo Coin Casa, tagliere di Flying Tiger. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 60*

Con la carne e il pomodoro

In Maremma, unendo tagli di carne diverse, anche poco pregiati, si prepara la scottiglia: si scottano, appunto, tutti insieme in un coccio con poco olio, poi si fanno cuocere nel vino con le erbe dell'orto e il peperoncino e si servono su fette di pane con il pecorino. Per finire in gloria, ecco la pappa al pomodoro, sapiente mix di pane, polpa di pomodoro, aglio, basilico e olio extravergine d'oliva. Insomma, per quanto sia "sciocco", questo pane in cucina la sa lunga.




GRANDE CONCORSO
CON TAVERNELLO FRIZZANTE VINCI
#TempoPreziosoPerNoi
Ogni 2 bottiglie 1 premio certo
VINCI SEMPRE!
Tanti premi per te, per un momento prezioso da condividere con chi vuoi tu!
Vai in 2 e paga 1*. Acquista 2 prodotti a scelta in un unico scontrino e vai sul sito tavernello.it.
Scegli un premio certo tra:
Voucher Hotel 2x1
*2 notti al prezzo di 1.
Voucher Ristorante 2x1
Voucher Attrazioni 2x1
Voucher Cinema 2x1
OTTIMA SCELTA
TAVERNELLO
tavernello.it seguici su YouTube
BEVI RESPONSABILMENTE
Concorso misto a premi promosso da Caviro SCA, dal 3 luglio al 31 agosto 2017, con estrazione finale entro il 29 settembre 2017.
Montepremi complessivo pari ad Euro 12.000. Regolamento completo su www.tavernello.it.
I partecipanti sono tenuti a conservare gli scontrini in originale fino al 31 ottobre 2017 per eventuali controlli.
ARMANDO TESTA

In edicola con Confidenze tra amiche 70 anni

Illumina la tua estate con le emozioni che accendono il cuore

Tuffati negli irresistibili romanzi d'autore selezionati da Confidenze tra i migliori successi internazionali di narrativa rosa. Incontri, passioni, destini, storie affascinanti da scoprire sotto il sole dell'estate.



DAL 1° AGOSTO

LISA KLEYPAS

Una calda estate in Texas



1ª uscita
Rivista + Libro
€ 5,90

Opera composta da 4 uscite, prezzo uscite successive € 5,90 rivista inclusa.

Dopo un'infanzia difficile, Ella si gode l'affetto di Dane e la sua amata rubrica di consigli per tutti. Ma ora è lei ad avere un problema: la sorella Tara è spuntata dal nulla per affidarle il figlioletto Luke e poi è scomparsa. Con il suo spirito pratico, Ella rintraccia il padre, ma si trova di fronte un miliardario playboy…



DAL 22 AGOSTO



DAL 15 AGOSTO



DALL'8 AGOSTO

Scopri lo shop on line su **www.mondadoriperte.it**

GRUPPO MONDADORI

Ciauscolo

CON LA SUA CONSISTENZA CREMOSA, IL SALUME MARCHIGIANO È DELIZIOSO SPALMATO SUL PANE E DUTTILE IN CUCINA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia l'azienda agricola Fattoria Fucili per la fornitura dei ciauscoli

A Castelsantangelo sul Nera, minuscolo borgo del maceratese, qualcosa ha resistito alla furia del terremoto in Centro Italia: il monumento al ciauscolo, salume simbolo delle Marche che in paese viene festeggiato ogni estate con una giornata speciale. Quest'anno, a causa dei crolli, "Il giorno del ciauscolo" si è svolto a Osimo: la produzione è un po' diminuita ma il delizioso insaccato spalmabile, unico nel suo genere, è tornato in tavola.



Nella pagina accanto: vassoietto Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6



FOCACCETTE DI PATATE E CIAUSCOLO

PER 8 FOCACCETE
300 g di farina "0" - 100 g di farina rimacinata di grano duro - 2 grosse patate - 1 cubetto di lievito di birra - 1 cucchiaino di zucchero - 200 g di ciauscolo - olio extravergine d'oliva - sale fino e grosso

● **1** Lessate le patate, tenetene 1 da parte e schiacciate l'altra con lo schiacciapatate. Sbriciolate il lievito in una ciotolina, stemperatelo con 1 cucchiaio di acqua tiepida, poi aggiungetevi altri 50 ml di acqua tiepida e lo zucchero. Fate riattivare il lievito per qualche minuto.
● **2** Disponete a fontana le 2 farine miscelate con un pizzico di sale e mettete al centro la patata schiacciata: versate anche il lievito, poi altri 150 ml di acqua tiepida.
● **3** Incorporate man mano l'acqua agli altri ingredienti, quindi impastate a piene mani per 5 minuti. Formate una palla, incidetela con un taglio a croce e lasciatela lievitare in una terrina coperta con un telo umido non a contatto, finché la pasta avrà raddoppiato il volume.
● **4** Schiacciate un po' il ciauscolo con una forchetta. Dividete la pasta in 8 porzioni: schiacciate ognuna in modo da ottenere 8 dischi (15-18 cm di diametro) e mettete al centro di ciascuno un po' di ciauscolo. Ripiegate i lembi di pasta verso il centro, pigiandoli un po'. Tagliate la patata rimasta a cubetti e affondateli nella superficie delle focaccine; irrorate con un filo d'olio, cospargete con sale grosso un po' pestato e infornate a 180° per 20 minuti.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 35 minuti** ● **310 cal/porzione**

Presente da secoli sul territorio marchigiano, è originario dei Monti Sibillini maceratesi dove, già dai tempi dei Romani "...era radicato il 'culto' dell'allevamento dei maiali, a mantello nero e molto magri, e quindi poco adatti a fare i prosciutti" dice Ugo Bellesi, storico della gastronomia. "Per questo i contadini preferirono macinare la carne delle cosce e crearono un insaccato grasso e speziato, fatto fermentare con il calore del camino e posto a maturare nelle grotte". La caratteristica principale del ciauscolo è la spalmabilità: la fetta è morbida e cedevole e si stende facilmente sul pane, trasformandosi in uno spuntino ghiotto e nutriente.
La sua cremosità deriva dall'impasto, di parti grasse del maiale (pancetta, spalla, rifiniture di prosciutto e lonza), e dalla macinazione in 3 passaggi, attraverso fori sempre più piccoli (fino a 2-3 mm). Il ciauscolo ha profumo delicato oppure deciso e speziato, a seconda degli aromi utilizzati (sale, pepe nero macinato, vino, aglio pestato); il gusto è sapido, mai rancido. Nel 2009 il salume ha ottenuto la certificazione Igp ma non tutti i produttori sono d'accordo sul disciplinare e alcuni non hanno aderito al consorzio. Sul mercato dunque si trovano i ciauscoli Igp, realizzati dalle aziende più grandi; e quelli dei piccoli artigiani, che devono chiamare i loro insaccati con nomi di fantasia (morbidello, vissuscolo...), spesso più fedeli alla tradizione: per esempio utilizzano solo maiali locali e non di altre regioni e parti grasse in abbondanza per dare più morbidezza. Il ciauscolo è irresistibile al naturale, spalmato su pane, crescia, focaccia o crostini, magari con il pecorino. Si abbina anche alle verdure grigliate e alla mozzarella di bufala. È versatile in cucina per insaporire i primi (risotti, paste con i carciofi, i piselli o gli asparagi, ravioli, cappellacci, zuppe e creme di legumi), nei tortini di patate e le quiche, sulla pizza, nei ripieni.

BERE GIUSTO
La nostra ricetta tende a diluire l'impatto dell'insaccato marchigiano e apre all'uso di un bianco ottenuto con Trebbiano, Malvasia e Verdicchio. Si chiama Nur, si produce a Cupramontana e si distingue per una verace e leggiadra generosità, che rispetta la fragranza delle focaccette e la delicatezza della patata.



IN EDICOLA CON

SPY

Il Set Estate



In edicola questa settimana con ***Spy*** trovi il primo appuntamento con l'esclusivo ***Set Estate***!
Non perdere l'opportunità di collezionare i tre accessori coordinati: ***il borsone***, ***il portafoglio*** e ***la borsa tracolla***, tre idee perfette per dare spazio alla tua eleganza in viaggio, in vacanza e in città.

1° appuntamento dal 21 luglio

IL BORSONE



- Tracolla regolabile
- Dettagli in argento
- Chiusura con zip
- Base 35 cm - Altezza 35 cm
  Profondità 20 cm

solo
€ 8,99*

* PREZZO RIVISTA ESCLUSA

IN DUE VARIANTI COLORE: SABBIA O GRAFITE.

2° appuntamento dal 28 luglio

IL PORTAFOGLIO

- Comparto porta banconote
- Tasca portamonete
- 4 slot per carte di credito



ACQUISTA SUBITO IL SET SU MONDADORIPERTE.IT

3° appuntamento dal 4 agosto

LA BORSA TRACOLLA

- Tracolla removibile
- Laccetto da polso
- Dotata di chiusura a zip
- Disponibile nelle varianti oro e argento



GRUPPO MONDADORI



Favignana

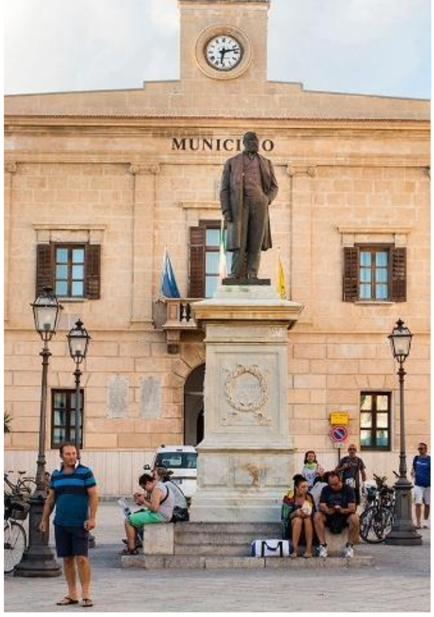
D'ACQUA E DI PIETRA, A OGNI BAIA QUEST'ISOLA SI TINGE DI NUOVI AZZURRI, MENTRE LA SUA CUCINA PARLA DI TONNI, ARAGOSTE E INFLUSSI ARRIVATI DAL MARE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Beatrice Pilotto

Sono i colori incantati dei suoi tramonti, la trasparenza delle sue acque, i profumi intensi dei giardini nascosti e la sua bellezza scontrosa ad aver reso famosa Favignana. Tagliata su misura per vacanze intelligenti e slow, l'isola promette (e mantiene) passeggiate, immersioni, nuotate e incontri ravvicinati con la buona tavola. Appena sbarcati dal traghetto, che in poche manciate di minuti collega Trapani a Favignana, ci si rende conto che il centro storico del paese è miracolosamente scampato alla cementificazione selvaggia ed è, ancora oggi, un'infilata di vecchie case (quelle dei tonnaroti), di abitazioni borghesi e di palazzotti gentilizi (come quello, all'imbocco del paese, appartenuto ai Florio) indecisi tra il neogotico e il Liberty.

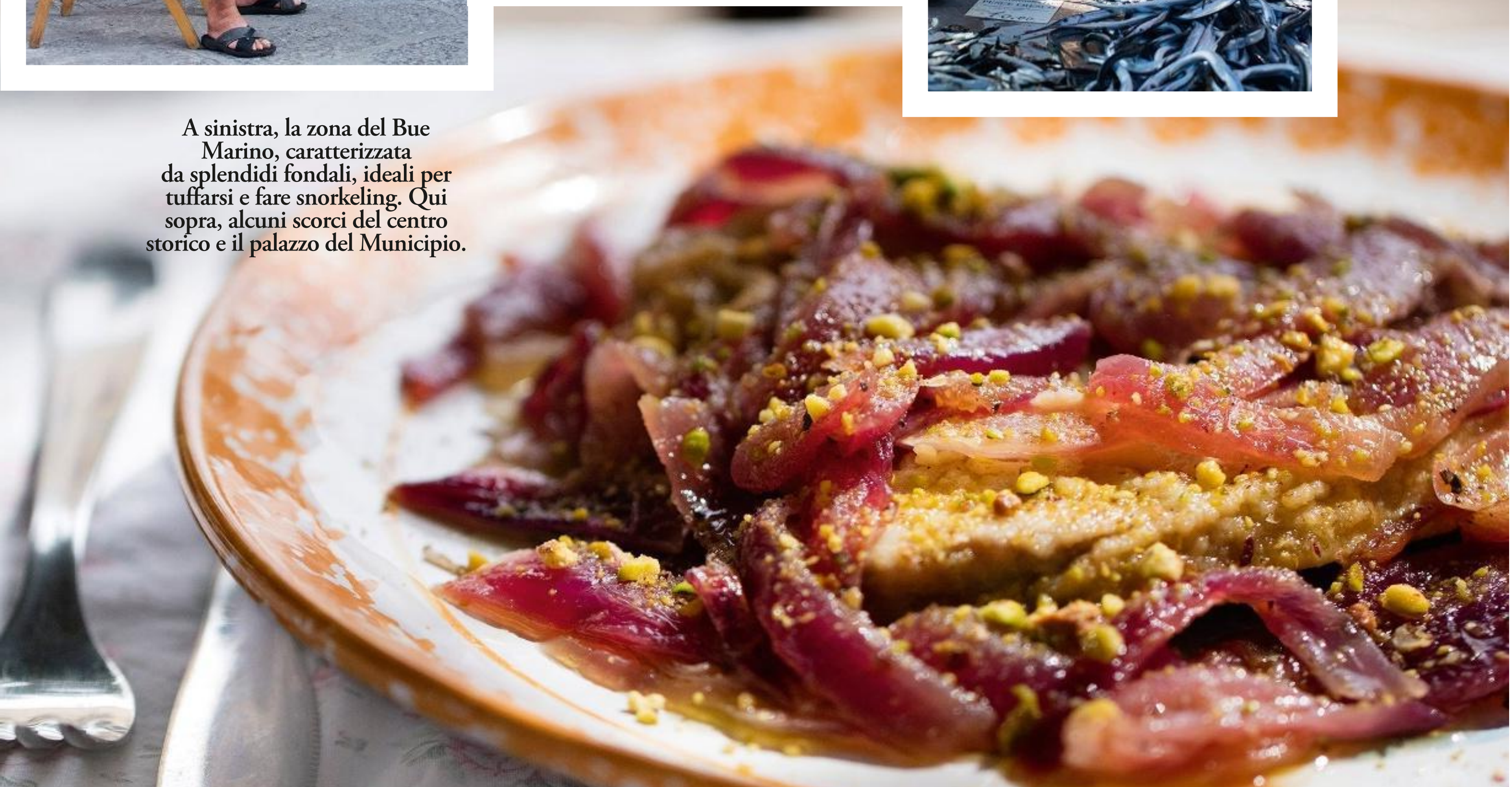
> segue a pag. 71







A sinistra, la zona del Bue Marino, caratterizzata da splendidi fondali, ideali per tuffarsi e fare snorkeling. Qui sopra, alcuni scorci del centro storico e il palazzo del Municipio.



TONNO MARINATO CIPOLLATO (ristorante Due colonne)

PER 4 PERSONE
500 g di tonno fresco in 4 fette - 2 grosse cipolle rosse - farina - olio extravergine d'oliva - 1 tazza di aceto bianco - un cucchiaio di miele - una manciata di pistacchi tritati - sale - pepe

● **1** Sbucciate le cipolle, affettatele e fatele rosolare con poco olio per 2 minuti, poi unite l'aceto, il miele, un pizzico di sale, una macinata di pepe e fatele stufare finché sono trasparenti, bagnando di tanto in tanto con poca acqua.
● **2** Sgocciolate le fette di pesce, infarinatele e friggetele in un tegame con abbondante olio 2-3 minuti per parte; regolate di sale. Trasferitele in un piatto, copritele con le cipolle, avvolgetele con la pellicola trasparente e lasciate insaporire per mezz'ora, quindi spolverizzate con i pistacchi tritati e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **280 cal/porzione**





SALAMURECI
(bar del Corso)

Pestate in un mortaio 3 spicchi d'aglio sbucciati, trasferiteli in una ciotola con 1 kg di pomodorini tagliati a pezzetti e schiacciati con una forchetta. Condite con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e aggiungete un mazzetto di basilico sminuzzato. Lasciate la preparazione a macerare per una decina di minuti, poi coprite con acqua fredda e tenete in frigo per almeno mezz'ora Tagliate il pane a dadini, unitelo alla zuppa, aspettate ancora 10 minuti e servite.

Sopra, la tonnara Florio e, qui sotto, prodotti in vendita da I veri sapori favignanesi. A destra, la chiesa madre, anch'essa di tufo.











Un'animata strada di Favignana e, qui a lato, un venditore di zucchine. Case e strade sono in gran parte ricavate dalla pietra locale (calcarenite). Dura, compatta, ma molto lavorabile, un tempo veniva estratta in tutta l'isola ed esportata in gran parte del Mediterraneo.

> *segue da pag. 68*

Ma, diciamolo, a Favignana non si viene per cercare suggestioni artistiche: l'appeal dell'isola è nella sua natura, nelle minuscole baie ritagliate dal vento tra faraglioni e scogli, nelle piccole spiagge e nel mare dalle cinquanta sfumature di blu che non ha niente da invidiare a destinazioni più esotiche. Per scoprire le calette più belle basta avere pazienza, inforcare una bicicletta o seguire a piedi sentieri che si perdono tra le vecchie cave scavate dai pirriaturi (lavoratori della pietra) e oggi diventate giardini di melograni, palme, agrumi. Nei suoi secoli d'oro Favignana, infatti, ha rifornito di blocchi di tufo Fenici, Romani e Arabi che si sono avvicendati sulle sue coste. Oggi le cave in riva al mare (nella zona delle Tufare) regalano bizzarre piscine, anche se la costa più bella di Favignana è quella di Cala Rossa, una grande baia disseminata di scogli che si affacciano su uno specchio color smeraldo. Poco lontano, sempre sulla costa orientale, un'altra destinazione è la Grotta del Bue Marino, che tra cunicoli, anfratti e terrazze a picco assicura solitudine, silenzio e relax. Proseguendo, tra le "discese a mare più accessibili", ci sono Cala Azzurra e Cala Grande, a ridosso del monte Santa Caterina, sulla cui cima una vecchia fortezza normanna controlla il panorama. Le coste dell'isola a forma di farfalla (così la disegnò il pittore Salvatore Fiume) hanno una doppia personalità e quelle della parte occidentale sono decisamente più selvagge, costellate da spiagge di sabbia o ciottoli, calette e alte scogliere. Anche qui il mare è da cartolina in 3D: l'acqua di Cala Pirreca segnalata dall'isola del Preveto ha i colori cangianti che variano dal verde scuro della Posidonia al turchese brillante, Cala Rotonda è quasi un porto naturale con acqua azzurro pastello, circondata da rocce bianche e divisa in due dall'Arco di Ulisse; Punta Sottile è orlata da un'insospettabile pineta e Cala del Pozzo, si scopre percorrendo un sentiero che si fa strada tra le rocce.

> *segue a pag. 73*

TACCUINO DI VIAGGIO

IL GIARDINO DELL'AEGUSA
Via Garibaldi 1, Favignana
Tel. 0923 922430
Ristorante con giardino, dove ogni proposta dello chef Jean Simonte riesce a sublimare le ricette tradizionali e il pescato locale.

DUE COLONNE
Piazza Madrice 76, Favignana
Tel. 0923 922291
All'ombra della cupola luccicante di maiolica della Chiesa Madre, grandi specialità come sarde a beccafico, tonno in agrodolce, busiate al gambero rosso.

BAR DEL CORSO
Via Vittorio Emanuele 40, Favignana
Tel. 0923 921299
Dopo la prima colazione a base di cornetti caldi e le brioche alla granita di gelsi, altra sosta golosa all'ora di pranzo o cena per provare le busiate con pesto alla trapanese e le polpette di tonno.

I CAPRICCI DEL TONNO
Piazza Madrice Favignana
LA CASA DEL TONNO
Via Roma 12
Solo due delle tante botteghe dedicate al tonno, lavorato e conservato in molti modi: sott'olio, affumicato, salato, essiccato.

I VERI SAPORI FAVIGNANESI
Via Garibaldi 9
Negozietto affollato di specialità: dalla bottarga ai paté, passando dai sughi pronti e dai peperoncini ripieni di acciughe.

PANIFICIO ANTICHI SAPORI
Piazza Madrice 76, Favignana
Non solo pane, ma anche pizze, focacce, panelle, arancine e dolcetti di mandorla.

U COPPU
Piazza Europa 33, Favignana
Frittura di paranza, pane e panelle, panino con calamari fritti, pane cunzato… insomma tutto il cibo di strada made in Favignana, servito nel caratteristico coppu (il cartoccio di carta paglia)

CAMPO ARTE
c/da Badia 12, Favignana
La pietra di Favignana, morbida e facilmente modellabile, si trasforma in piccoli grandi capolavori in una galleria a cielo aperto.

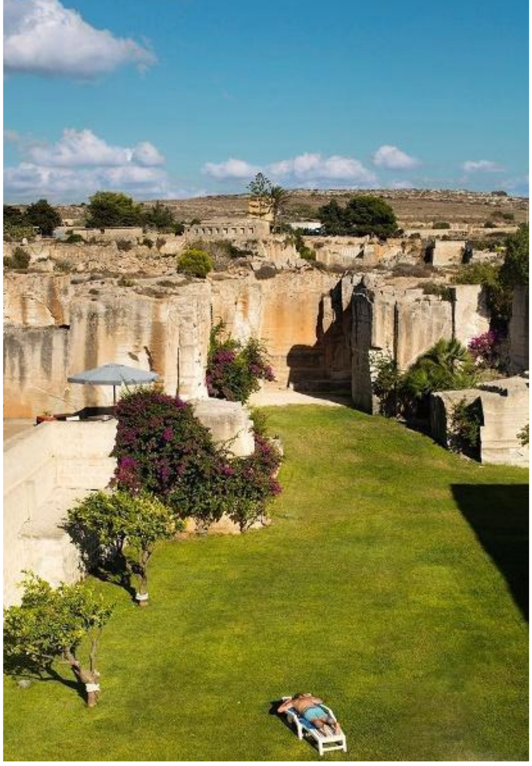
FRASCATOLE
(ristorante Il giardino dell'Aegusa)

PER 4 PERSONE
400 g di semola di grano duro - farina - 1 kg di aragosta
per il brodo: 3 spicchi d'aglio - una manciata di prezzemolo tritato - 500 g di pesce da zuppa pulito - olio extravergine d'oliva - 200 g di passata di pomodoro - un cucchiaio di pomodoro concentrato - sale
per la salsa: misto per soffritto (cipolla, sedano e carota) - 500 g di pelati - olio extravergine d'oliva - zucchero - sale

● **1** In una terrina capiente riunite la semola, mescolatela con le dita e bagnatela con acqua versata a filo, sempre mescolando in modo circolare. Man mano che assorbono l'umidità e ruotano sotto le dita, i grani si incocciano, cioè si aggregano in piccoli gruppi. Continuate a mescolare in modo da ottenere dei cocci grandi come lenticchie (le frascatole, appunto), unendo di tanto in tanto un cucchiaio di farina. Per rendere l'operazione più semplice potete incocciare 50 g di semola per volta. Lasciate riposare per almeno 2 ore.
● **2** Fate il brodo: in un tegame scaldate gli spicchi d'aglio sbucciati con poco olio e il prezzemolo tritato. Unite la passata, il concentrato, quindi il pesce, 2 l d'acqua e un cucchiaio di sale. Fate bollire per 30 minuti e filtrate con un colino.
● **3** Preparate la salsa: soffriggete il mix di verdure in poco olio, unite i pelati, fate cuocere per 45 minuti mescolando di tanto in tanto (se il gusto è un po' acidulo potete unire un po' di zucchero) e spegnete. Frullate e unite al brodo.
● **3** Fate lessare l'aragosta per 20 minuti in acqua salata, scolatela tenendo l'acqua da parte, ricavate la polpa, tagliatela a pezzetti e unitela al brodo. Fate cuocere ancora 10 minuti, poi unite le frascatole preparatee continuate a cuocere per circa 10 minuti. Se necessario aggiungete l'acqua di cottura dell'aragosta: la zuppa deve essere cremosa ma non troppo liquida. Servite con un filo d'olio crudo e, se vi piace, prezzemolo tritato.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + riposo** ● **Cottura 2 ore** ● **300 cal/porzione**









Sopra, il tramonto sul porto di Favignana e il giardino dell'hotel delle Cave. Qui a lato, i faraglioni che cingono la spiaggetta Cala Rossa.

> *segue da pag. 71*

A tutto tonno

Se non ci si vuole allontanare troppo da Favignana paese, c'è infine la Praia, una lunga spiaggia dorata che finisce davanti alle architetture superbe dello Stabilimento Florio. Simbolo del dna isolano, il mega edificio è uno straordinario esempio di archeologia industriale, una delle tonnare più belle di tutta la Sicilia. Per secoli ha custodito macchine per la lavorazione del tonno, attrezzature per la pesca, vascelli in legno e ora ospita un museo con installazioni multimediali, un antiquarium, una raccolta di scatti, in prezioso bianconero, dei grandi maestri della fotografia (Salgado e Scianna, tra gli altri), video-installazioni per ricordare che per secoli il nome di Favignana è stato legato alla pesca e alla lavorazione del tonno. Proprio questo pesce, nelle sua varietà rosso, alalunga e palamita, è il mattatore dei menu isolani che inevitabilmente raccontano le lunghe dominazioni arabe e spagnole. Le massaie egadine lo preparano ai ferri, in agrodolce, in polpette, in involtini, crudo, con patate, stufato, fritto, ammuttunato (imbottito di cacio cavallo e aglio, menta e poi fritto) o ridotto a ragù per insaporire le busiate (la pasta fresca locale). Le regine di questo mare, le aragoste, che si avvistano anche nei bassi fondali, entrano nella preparazione di un piatto signorilmente povero, le frascatole. Un tempo si ottenevano riutilizzando parti della semola del cùscusu mal lavorate ("mal incocciate"). Oggi si preparano "incocciando" la semola grossolanamente e unendo un po' di farina. Ma soprattuto si insaporiscono cuocendole nel brodo di pesce impreziosito dall'aragosta.

Pesce & pomodoro

I FRUTTI ROSSI DELL'ORTO DI STAGIONE SI SPOSANO NEL PIATTO CON CROSTACEI, FILETTI, TRANCI E MOLLUSCHI, IN UN CLASSICO ABBINAMENTO MEDITERRANEO

a cura di Roberta Fontana, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Sissi Valassina



MAZZANCOLLE, FETA E CHERRY

PER 4 PERSONE
600 g di mazzancolle - 300 g di pomodorini ciliegia - 1 bicchierino di vermouth dry - 4 rametti di prezzemolo - 1 ciuffo di basilico - 2 lime - 1 peperoncino rosso piccante - 1 cipollotto - 50 g di feta - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sgusciate le mazzancolle senza staccare teste e codine, eliminate sfilate il filo intestinale, lavatele e trasferitele in una ciotola con il vermouth, il succo di 1 lime, i gambi spezzettati del prezzemolo, il peperoncino mondato e tritato e un filo d'olio. Fate marinare 1 ora in frigo.
● **2** Pulite il cipollotto, affettatelo e stufatelo in una padella con 3 cucchiai d'olio. Lavate i pomodorini, forateli con uno stecchino, uniteli in padella, salate e cuocete 3-4 minuti.
● **3** Scolate i crostacei, disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno, bagnate con la marinata filtrata, salate, coprite con i pomodorini, il loro fondo di cottura e la feta sbriciolata. Cuocete sotto il grill 3-4 minuti finché le mazzancolle cambiano colore. Servite con le foglie di prezzemolo, quelle di basilico e il lime rimasto a spicchi.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + il riposo**
● **Cottura 10 minuti** ● **250 cal/porzione**

CHOWDER DI MERLUZZO CON PANCETTA

Piatto Virginia Casa, ciotolina Zara Home, forchetta Tavola all'italiana. Nella pagina accanto, garze Atelier Adriana Fortunato e piatto, tutto in vendita da Tavola all'italiana. Indirizzi a pagina 6

PER 4 PERSONE
500 g di filetti di merluzzo senza pelle - 1 kg di pomodori ramati - 2 dl di brodo vegetale - 1 piccola cipolla bianca - 2 costole di sedano verde - 1/2 peperone giallo - 50 g di pancetta affumicata a dadini - 2 rametti di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sciacquate i pomodori e scottateli per pochi secondi in acqua in ebollizione. Scolateli, lasciateli raffreddare, eliminate la buccia e i semi interni e riducete la polpa a dadini. Mondate il sedano e la cipolla lavati, tagliate il primo a dadini piccoli e la seconda a spicchietti sottili. Lavate anche il peperone, pulitelo e riducetelo a cubetti piccoli.
● **2** Scaldate 3 cucchiai di olio in una casseruola, unite la pancetta e lasciatela soffriggere fino a quando diventa croccante. Levatela dal fondo di cottura e tenetela da parte. Aggiungete il sedano, la cipolla, il peperone e la polpa di pomodoro, regolate di sale e cuocete la salsa coperta per 15 minuti.
● **3** Tagliate il merluzzo a tocchetti (eliminate eventuali lische residue) e salatelo. Aggiungete alla salsa il brodo vegetale e il merluzzo e cuocete per 5-6 minuti su fiamma vivace, senza mescolare. Unite la pancetta, completate con le foglie di prezzemolo spezzettate e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 25 minuti**
● **240 cal/porzione**





Piatto e ciotolina Zara Home, garze Atelier Adriana Fortunato per Tavola all'Italiana. Indirizzi a pagina 6

SANDWICH DI PESCE SPATOLA CON PERINI E PURÈ DI FAGIOLINI

PER 4 PERSONE
600 g di pesce spatola sfilettato in 4 tranci - 200 g di patate - 300 g di fagiolini - 150 g di primosale - 1/2 limone non trattato - 10 g di erba cipollina - 500 g di pomodori perini - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

● **1** Pelate le patate, lavatele, tagliatele a tocchi, mettetele in una casseruola con acqua fredda e portate a bollore. Salate, unite i fagiolini, mondati e lavati, e cuocete per 10 minuti. Scolate, tenete da parte qualche fagiolino e frullate gli altri con le patate, la scorza grattugiata e il succo del limone (ben lavato), una presa di sale e 2 cucchiai d'olio.
● **2** Scottate i pomodori in acqua bollente per pochi secondi, scolateli, fateli raffreddare e pelateli. Tagliateli a metà ed eliminate i semi. Disponete metà dei tranci di pesce su una teglia rivestita di carta da forno, con l'aglio non sbucciato, salateli, pepateli, coprite ognuno con 3 mezzi pomodori, salate anch'essi, cospargeteli con l'erba cipollina tagliuzzata e 3 fettine di primosale e coprite con i tranci rimasti.
● **3** Legate i sandwich con spago da cucina e cospargeteli con i pomodori rimasti, a dadini. Condite con 4 cucchiai d'olio, un pizzico di sale e infornate a 200° per 15 minuti. Servite il pesce con il purè, decorando a piacere con i fagiolini tenuti da parte ed erba cipollina a tronchetti.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **330 cal/porzione**

FILETTI DI ORATA CON BRICIOLE AL BASILICO E CILIEGINI

PER 4 PERSONE

2 orate pescate, da 800 g l'una, squamate e sfilettate - 300 g di pomodorini ciliegia - 1 piccola cipolla rossa - 80 g di mollica di pane fresco - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 mazzetto di basilico - 1 piccolo spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

● **1** Incidete la pelle dei filetti di orata con 2 tagli trasversali e paralleli, senza tagliare la polpa sottostante. Scaldate 3 cucchiai di olio in una grossa padella antiaderente, unite i filetti di pesce con la parte della pelle rivolta verso il basso e cuoceteli su fiamma alta per 1 minuto. Levateli da fondo di cottura, disponeteli sulla griglia del forno rivestita di carta da forno e salateli.
● **2** Lavate i pomodorini e tagliateli a spicchi. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela stufare dolcemente in una padella con 2 cucchiai d'olio. Unite i pomodorini e una presa di sale, alzate la fiamma e cuoceteli per 2-3 minuti.
● **3** Tritate la mollica di pane nel mixer con l'aglio, spellato e privato del germoglio, una manciata di foglie di basilico lavate e asciugate, il parmigiano, una presa di sale, una macinata di pepe e 3 cucchiai d'olio. Cospargete la panatura sui filetti di orata e cuoceteli sotto il grill del forno per 3-4 minuti finché il composto di pane inizia a dorare. Serviteli nei piatti cospargendoli con i pomodorini ancora tiepidi.

FACILE

● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **490 cal/porzione**



Piatto Coin,
posate Zara Home.
Indirizzi a pagina 6



Piatto Zara Home, ciotola in vendita da Tavola all'italiana. Indirizzi a pagina 6

SFOGLIETTE DI POLPO CON DATTERINI CONFIT E VINAIGRETTE

PER 4 PERSONE
1,5 kg di polpo pulito - 1 cipolla bionda - 1 costola di sedano - 1 cucchiaio di aceto di vino - 1 pomodoro verde da circa 100 g - 1 cucchiaino di miele di acacia - 1 cucchiaino di aceto di mele - 1 cipollotto - 200 g di pomodori datterini - 3 rametti di timo - 20 g di zucchero a velo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Versate abbondante acqua in una pentola capace, unite la costola di sedano lavata, la cipolla sbucciata, l'aceto di vino e portate a ebollizione. Aggiungete una presa di sale e immergete il polpo. Cuocetelo per 1 ora e 30 minuti, poi spegnete e lasciatelo raffreddare nella sua acqua.
● **2** Lavate i pomodori datterini, tagliateli a metà, eliminate i semi e disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno con la parte del taglio rivolta verso l'alto. Cospargeteli con un pizzico di sale, le foglioline di 2 rametti di timo, lo zucchero al velo e cuoceteli in forno a 160° per 1 ora.
● **3** Frullate il pomodoro verde, lavatio e asciugatio, con l'aceto di mele, il miele, il cipollotto pulito, una presa di sale e 4 cucchiai di olio fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Scolate il polpo dall'acqua di cottura, eliminate la pelle, tagliatelo a fettine sottili e disponetelo nei piatti sopra la salsa di pomodori verdi. Accompagnate con i pomodorini confit e cospargete con il timo rimasto e una macinata di pepe.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 2 ore e 30 minuti ● 220 cal/porzione

ALICI E POMODORI VERDI FRITTI

PER 4 PERSONE
500 g di acciughe pulite - 4 pomodori perini verdi da insalata - 40 g di pomodori secchi sott'olio - 40 g di pistacchi sgusciati - 40 g di mollica di pane fresco - 3 rametti di maggiorana - 100 g di farina - 150 g di pangrattato - 2 uova - 1/2 limone non trattato - olio di semi di arachide - sale nero di Cipro - sale fino

● **1** Aprite le acciughe a libro, eliminate le lische centrali lasciando attaccate le codine, sciacquatele e asciugatele. Tritate nel mixer la mollica con i pomodori secchi, scolati e asciugati, le foglioline di 2 rametti di maggiorana, i pistacchi, una presa di sale fino e la scorza grattugiata del limone, ben lavato.
● **2** Farcite le acciughe con il composto preparato e richiudetele. Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele con una presa di sale fino. Passate le acciughe prima nelle uova, poi nel pangrattato e tenetele da parte.
● **3** Lavate e asciugate i pomodori, eliminate le estremità, tagliateli a fette spesse 1/2 cm abbondante e passatele prima nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato rimasti. Scaldate abbondante olio in una padella per friggere. Cuocete i pomodori per circa 1 minuto finché diventano dorati e croccanti, poi scolateli su carta da cucina. Friggete le acciughe per 30 secondi, scolate anche queste e servitele con qualche granello di sale nero e la maggiorana rimasta.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 20 minuti**
● **580 cal/porzione**



Piatto Coin,
forchetta Zanetto.
Indirizzi a pagina 6


FRESCHEZZA E PRATICITÀ PER LA TUA ESTATE!
Arriva il Summer Set di Sorrisi con tanti irrinunciabili accessori da portare in vacanza!
Non perdere il prossimo appuntamento con il pratico portafrutta, indispensabile per mantenere freschi spuntini e bevande per tutta la famiglia!
DAL 25 LUGLIO
PORTAFRUTTA TERMICO
solo €4,99*
• Tessuto impermeabile e lavabile
• Tenuta termica salvafreschezza
• Tracolla regolabile e staccabile
cm 13
cm 15
cm 24
Colleziona tutte le uscite termiche e componi il multizaino superaccessoriato!
1 agosto
PORTABOTTIGLIA
8 agosto
PORTASNACK
15 agosto
OCCHIALI DA SOLE
22 agosto
FRIGO BOX
29 agosto
SACCA PORTATUTTO
5 settembre
CARICA BATTERIE PORTATILE
* Oltre al prezzo della rivista
IN EDICOLA DAL 25 LUGLIO CON
sorrisi e canzoni TV
Scopri lo shop on line su mondadoriperte.it
GRUPPO MONDADORI

Mare e terra

IL VIGORE DEL POMODORO E LA SAPIDITÀ DEL PESCE RICHIEDONO VINI ROSATI O ROSSI GIOVANI. BIANCHI PER I CROSTACEI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

ABBINAMENTI CROMATICI

Il pomodoro modifica l'approccio all'accostamento del vino al pesce perché, oltre a dare densità al sugo, introduce un nuovo equilibrio tra freschezza e rotondità che va ad affiancare la sapidità del mare e ad arricchire la complessità dei piatti. Già il colore è un invito a servire vini rosati di sostanza e rossi giovanili, tuttavia è bene essere cauti, visto che il tannino è sempre in agguato e può produrre uno sgradevole effetto metallico nelle sensazioni finali. È importante che l'anima dura e sgrassante di questi liquidi si fermi all'effetto vivido dell'acidità. Per questo i Nero d'Avola della Sicilia orientale sono tra i più efficaci nell'affrontare pesci dalla fibra importante - spada, tonno, corvina, cernia - cucinati con i pomodori coltivati nel medesimo territorio. Notevole è il matrimonio tra un altro rosso bello in giovane età come il Montepulciano, in particolare se prodotto nelle colline a ridosso dell'Adriatico, sulle specialità a base di pesce azzurro. Un altro incontro molto felice è tra i rosati salentini, possibilmente quelli che alla verve del Negramaro uniscono la tenerezza della Malvasia Nera, con le zuppe della tradizione mediterranea preparate con pesci come la lampuga, il grongo, lo scorfano, la gallinella e il palombo.



LUCA COLOMBO STUDIO XL

CON CROSTACEI E MOLLUSCHI

Il nuovo equilibrio gustativo donato dal pomodoro non esclude vini bianchi asciutti e dai profumi contenuti, in particolare se le ricette vedono protagonisti crostacei, pesci di mare non troppo grassi e molluschi dalla consistenza delicata.
La Vernaccia di San Gimignano, il Soave e l'Orvieto si difendono sempre con onore, grazie a uno sviluppo del sapore articolato, vivo e, al tempo stesso, paziente. Si rivelano ottimi compagni di preparazioni in umido con palombo, sugarello e polpo anche i vini realizzati vicino al mare, come il bianco delle Cinqueterre, la Verdeca tarantina, l'Ansonica del Giglio e il Vermentino, quest'ultimo ottenuto sia in Maremma sia in Sardegna.



VERDECA
Tenuta Macchiarola, Lizzano (Ta), 320 6479768, 14 €
L'azienda ha scelto la via della produzione naturale; la varietà Verdeca si accosta ai rossi in un territorio a loro vocato e il risultato è un bianco secco, dotato di una diffusa tattilità, che incontra la carnosa e sapida tensione delle mazzancolle (pag. 74).

PITHOS ROSSO
COS Viticoltori di Vittoria (RG), 932 876145, 18 € -
È frutto dell'uvaggio classico di Vittoria, nel quale il locale Frappato accoglie il Nero d'Avola; il mosto è fermentato in anfora, ciò accresce la spontaneità e consolida la stoffa di un rosso agile e voluttuoso, da spendere sulle alici, delle quali segue bene la cottura, e sulla molteplice ricchezza del chowder (pag. 79 e 75).

VERNACCIA CLAMYS
Az. Agr. Cesani, San Gimignano (SI), 0577 955084, 10 € -
Ottenuta da un vigneto di trent'anni, ha profumi lenti e sottili e una pronunciata corposità che attenua la spinta degli acidi; utile sulla leggiadria dell'orata, come nella persistenza che attenua la vinaigrette e accompagna il polpo (pag. 78).

CINQUETERRE DOP
Az. Agr. Luciano Capellini, Volastra, Rio Maggiore (SP), 339 7232578, 22 € Il bianco delle Cinqueterre non è solo salino e iodato; questo presenta anche l'effetto benefico della luce e del vento che consegnano una pienezza graduale e fine, l'ideale sulla polpa cedevole del pesce spatola e sulla verde freschezza dei fagiolini (pag. 76).

I pomodorini

PROFUMATISSIMI E MOLTO SAPORITI, PERFETTI PER INSALATE E PIATTI VELOCI, SONO IL VERO JOLLY DELL'ESTATE

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda









TRE GUSTOSE MINIFORME

- **1** Ciliegino. Caratteristico per l'aspetto "a ciliegia"; il più famoso è quello di Pachino Igp, succoso e profumatissimo.
- **2** Pizzutello. Proviene dalle zone del Vesuvio, ha forma ovale con apice a punta, da cui il nome "pizzuto", polpa consistente e saporita, buccia tenace
- **3** Datterino. Ha buccia sottile, polpa dolcissima e pochi semi; molto adatto per sughi freschi.

POMODORINI CONFIT

- **1** Tagliate i pomodorini datterini o pizzutelli a metà, dopo averli lavati e asciugati, quindi sistemateli su una placca foderata con carta da forno.
- **2** Spolverizzateli leggermente di zucchero (1 cucchiaio per 500 g di pomodorini), conditeli con un pizzico di sale e un filo di olio.
- **3** Aromatizzateli con timo, origano e aglio tritati insieme e passateli in forno a 120° per circa 2 ore.













POMODORINI DA FARCIRE

- **1** Tagliate la calottina ai pomodorini (vanno bene i ciliegia o i pizzutelli) e strizzateli leggermente per eliminare i semi.
- **2** Asportate la polpa interna con uno scavino o un cucchiaino e raccoglietela in una ciotola.
- **3** Salate leggermente i pomodorini all'interno, sistemateli su un setaccio capovolti e lasciateli scolare per circa mezz'ora prima di farcirli.





SPIEDINI BICOLORI

● **1** Mescolate 300 g di polpa di vitello magra e 50 g di prosciutto cotto, tritati, con 50 g di grana padano grattugiato, un trito di prezzemolo e 1 uovo. Preparate con il composto tante polpettine della dimensione di una noce, infarinatele leggermente e friggetele in abbondante olio ben caldo.

● **2** Alternate su spiedini di legno le polpettine di carne con fettine di limone, pomodorini ciliegia e mozzarelline; servite gli spiedini su un letto di insalata verde.

SFOGLIATINE CON POMODORINI RIPIENI

● **1** Svuotate della polpa 200 g di pomodorini; tritatela con 3-4 olive verdi, 1 cucchiaino di capperi e la scorza di 1/2 limone grattugiata; mescolatevi poco pangrattato e farcite i pomodorini con il composto.

● **2** Lavorate 200 g di ricotta fresca con 1 uovo, 2 cucchiai di grana e 2-3 cucchiai di panna fresca. Rivestite 4 teglie monoporzione di pasta sfoglia, farcitela con il composto preparato e sistematevi sopra i pomodorini ripieni con la parte aperta verso l'alto. Passate in forno a 200° per 15-20 minuti.









CRUDAIOLA DI POMODORINI

● **1** Tagliate a metà 300 g di pomodorini misti (ciliegina, datterini ecc.), strizzateli leggermente per eliminare i semi, quindi tagliateli a dadini; tagliate a dadini anche un paio di cipollotti rossi di Tropea, poi raccogliete il tutto in una ciotola. Unite 4 foglie di basilico spezzettate, 1 cucchiaino di origano, 1 peperoncino rosso, 2 cucchiai di olio, sale. Lasciate riposare per un'ora.

● **2** Cuocete 300 g di fusilli corti integrali, scolateli, conditeli con la crudaiola, mescolate e completate con 50 g di feta sminuzzata.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

IL COLORE DELLA SALUTE

Anche se il tradizionale colore dei pomodori è il rosso, esistono varietà gialle, quasi un ritorno all'antico frutto. I primi pomodori conosciuti in Europa, infatti, erano di colore giallo dorato da cui è derivato il loro nome "pomo d'oro".
Oggi nei supermercati e nei negozi più forniti si trovano in vendita diverse varietà di ciliegini e datterini gialli, tutte caratterizzate dal gusto molto dolce, buccia sottile e totale assenza di acidità.
Un prezioso contributo coreografico per la tavola dell'estate, ma anche una buona fonte di betacaroteni, che si aggiunge a tutte le altre salutari sostanze (antiossidanti, vitamine A e C e licopeni) che ci regala il pomodoro.



NEL PROSSIMO NUMERO: LE LENTICCHIE



Piatti blu e azzurri arabescati Blanc Mariclò Indirizzi a pagina 6

Spiagge da sogno

MINI TOUR ALLA SCOPERTA DEI PARADISI DI CASA NOSTRA. DA RAGGIUNGERE VIA MARE O LUNGO SENTIERI TRA ROCCE E NATURA

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling Stefania Aledi





In alto, le acque color smeraldo della baia dell'Arcomagno, sulla costa tirrenica calabrese (Cosenza). Qui sopra, la spettacolare cala Goloritzé, a sud del golfo di Orosei, in Sardegna.

Uno dei punti di forza del nostro paese è la grande varietà di spiagge che rende speciale ogni regione bagnata dal mare. Spesso con punte di qualità: sono infatti saliti a 342 i lidi che quest'anno hanno ottenuto la Bandiera Blu (il riconoscimento che da 30 anni viene assegnato in oltre 40 paesi del mondo dalla Fee - Fondazione per l'educazione ambientale), pari a circa il 5% di quelle premiate a livello mondiale. Oltre alle località balneari "blu", premiate per le acque, ma anche per la qualità dei servizi, esistono poi spiagge di straordinaria bellezza, difficilmente accessibili perché immerse in luoghi incontaminati e fuori dagli itinerari comuni, dove tutto è autentico: dalla natura della macchia mediterranea al mare cristallino, al cibo tipico locale.

> segue a pag. 88





SIME PHOTO

La baia di Vignanotica, tra le spiagge più amate del Gargano, in Puglia, è protetta da prorompenti falesie bianche a picco sul mare.



Bruschette di cozze e fagioli

(Puglia, baia di Vignanotica)
pag. 89

> *segue da pag. 86*

Una delle perle dell'Ogliastra, lungo la costa orientale della Sardegna, è cala Goloritzé, dichiarata Monumento nazionale italiano nel 1995. Assolutamente incontaminata e selvaggia, è una silenziosa insenatura di ciottoli candidi e levigati, con un fondale profondo ma trasparentissimo, sorvegliata da Punta Caroddi, grandiosa guglia calcarea di 147 metri. La cala si può raggiungere a piedi, con un'ora di facile camminata attraverso la macchia mediterranea, oppure via mare, con imbarcazioni sprovviste di motore.
Anche la baia di Vignanotica, tra le più amate del Gargano (Puglia) si raggiunge attraverso un sentiero che si snoda a mezzacosta tra i profumi della macchia mediterranea, ulivi e pini di Aleppo, con scorci panoramici sui faraglioni da cartolina della famosa baia delle Zagare. La spiaggia, di ghiaia e sabbia, è orlata da una maestosa falesia di calcare bianchissimo, a strapiombo sul mare turchese.
Più a sud, sulla costa tirrenica della Calabria, la piccola spiaggia dell'Arcomagno, o grotta di Enea, si raggiunge attraverso un sentiero breve ma scosceso, scavato nella roccia. A dare il nome alla spiaggetta è un arco naturale attraverso il quale il mare si insinua e si allarga in una piccola, appartata e romantica insenatura. Il momento migliore per godersi questo angolino di paradiso è quando la luce del tramonto viene incorniciata dall'arcata di roccia.



Coccoi e corcoriga
(Sardegna, cala Goloritzé)

In queste pagine: tagliere, ciotolino e vassoio di Caterina Von Weiss. Indirizzo a pagina 6.

BRUSCHETTE DI COZZE E FAGIOLI

PER 4 PERSONE
1 kg di cozze - 300 g di pane pugliese - 400 g di fagioli cannellini lessati - 800 g di pomodori perini - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 peperoncino piccante - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Scottate i pomodori in acqua salata in ebollizione, scolateli, pelateli, eliminate i semi e riducete la polpa a dadini. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una larga padella, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato, lasciatelo dorare ed eliminatelo.
● **2** Aggiungete la polpa di pomodoro, una presa di sale e cuocete la salsa parzialmente coperta per 5-6 minuti. Unite i fagioli, regolate di sale, aggiungete il peperoncino privato del picciolo e proseguite la cottura per 10 minuti con la pentola coperta.
● **3** Lavate le cozze, eliminando il bisso, trasferitele in una pentola con 4-5 gambi di prezzemolo e fatele aprire su fiamma vivace e con la pentola coperta. Scolatele ed eliminate le valve. Filtrate il loro fondo di cottura, unitene 2 cucchiai al sugo di pomodoro, aggiungete i molluschi e lasciate insaporire per pochi istanti. Tagliate il pane a fette, tostatele e distribuitevi sopra il mix. Completate con qualche fogliolina di prezzemolo.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 510 cal/porzione

COCCOI E CORCORIGA

PER 6 PERSONE
400 g di polpa di zucca - 2 cipolle - 100 g di farina - 2 pomodori perini - 50 g di pecorino sardo fresco - 1 ciuffo di basilico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Grattugiate la zucca con una grattugia a fori grossi, raccogliendola direttamente in una ciotola capiente. Lavate i pomodori, sbucciate le cipolle e grattugiate anche queste verdure.
● **2** Lavate una decina di foglie di basilico, asciugatele, riducetele a sbricioline e mettetele nella ciotola insieme al pecorino grattugiato sempre con la stesa grattugia. Unite una presa di sale, una macinata di pepe, la farina setacciata e mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.
● **3** Foderate una teglia con carta da forno e distribuitevi il composto, formando tanti tortini piatti di 1/2 cm di spessore e circa 12 cm di diametro; conditeli con 2-3 cucchiai d'olio e infornateli a 200° per 25-30 minuti.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 150 cal/porzione



Chinulille
(Calabria, baia dell'Arcomagno)

CHINULILLE

PER 8 PERSONE
500 g di farina + quella per la spianatoia - 100 g di zucchero semolato - 1 dl di vino bianco - 1 uovo - 500 g di ricotta romana - 1 limone non trattato - 1 cucchiaino raso di cannella in polvere - 1 bicchierino di liquore all'anice - 100 g di zucchero a velo - olio di semi di arachide - sale

● **1** Impastate la farina con lo zucchero semolato, un pizzico di sale, il vino, 0,8 dl d'acqua, 0,8 dl d'olio di semi, la scorza grattugiata e il succo di limone filtrato. Avvolgete l'impasto con pellicola e lasciate riposare per 30 minuti.
● **2** Mescolate la ricotta ben scolata con 70 g di zucchero a velo, il liquore e la cannella fino a ottenere un composto omogeneo. Stendete la pasta in una sfoglia sottile sulla spianatoia leggermente infarinata e ricavate tanti dischi di 10 cm di diametro. Farciteli al centro con il mix di ricotta, spennellate i bordi con l'uovo leggermente sbattuto e richiudete la pasta sul ripieno.
● **3** Sigillate i bordi con una forchetta e friggete i panzerottini in abbondante olio ben caldo per 3-4 minuti. Scolateli su carta per fritti e cospargeteli con lo zucchero a velo rimasto.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + riposo
● Cottura 4 minuti ● 520 cal/porzione

MEDIAMOND

MEDIAMOND S.p.A.
Sede: Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 2.400.000
Iscritta al Tribunale di Milano n.06703540960 - Codice Fiscale 06703540960
Società per azioni - soci Mondadori Pubblicità SpA e Publitalia 80 SpA

Stato patrimoniale al 31 dicembre 2016

ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	2.170.000
Investimenti immobiliari	
Terreni e fabbricati	
Impianti e macchinari	
Altre immobilizzazioni materiali	124.129
Immobili, impianti e macchinari	**124.129**
Partecipazioni contabilizzate al costo	
Altre partecipazioni	50.000
Totale partecipazioni	**50.000**
Attività finanziarie non correnti	60.199
Attività per imposte anticipate	412.198
Altre attività non correnti	
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**2.816.526**
Crediti tributari	1.441
Altre attività correnti	158.737
Rimanenze	
Crediti commerciali	127.523.742
Altre attività finanziarie correnti	26.866
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	200
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**127.710.986**
Attività destinate alla dismissione	
TOTALE ATTIVO	**130.527.512**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	2.400.000
Riserva sovrapprezzo azioni	
Altre riserve e risultati portati a nuovo	1.548.465
Utile (perdita) dell'esercizio	259.186
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**4.207.651**
Fondi	496.870
Indennità di fine rapporto	2.462.340
Passività finanziarie non correnti	
Passività per imposte differite	65.774
Altre passività non correnti	
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**3.024.984**
Debiti per imposte sul reddito	383.985
Altre passività correnti	12.748.689
Debiti commerciali	104.846.946
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	5.315.257
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**123.294.876**
Passività destinate alla dismissione	
TOTALE PASSIVO	**130.527.512**

Conto economico Esercizio 2016	(Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**246.122.322**
Variazione delle rimanenze	
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	
Costi per servizi	-241.455.454
Costo del personale	-11.254.025
Oneri (proventi) diversi	8.074.977
MARGINE OPERATIVO LORDO	**1.487.820**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	-52.014
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	-30
RISULTATO OPERATIVO	**1.435.775**
Proventi (oneri) finanziari	-628.621
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	-108.000
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**699.155**
Imposte sul reddito	-439.969
RISULTATO NETTO	**259.186**

ELENCO DELLE TESTATE SERVITE

- CASAFACILE
- CASABELLA
- CHI
- CHI COLLEZIONE
- CONFIDENZE TRA AMICHE
- CUCINA MODERNA ORO
- CUCINA MODERNA
- CUCINA NO PROBLEM
- DONNA MODERNA
- FLAIR
- FOCUS
- FOCUS DOMANDE & RISPOSTE
- FOCUS EXTRA
- FOCUS JUNIOR
- FOCUS PICO
- FOCUS STORIA
- FOCUS WILD
- GEO
- GRAZIA
- GUIDA CUCINA
- GUIDA TV
- ICON DESIGN
- IL MIO PAPA
- IL MEGLIO DI SALE E PEPE
- INTERNI
- NOSTROFIGLIO
- PANORAMA
- PANORAMA ICON
- PROMETEO
- SALE & PEPE
- STARBENE
- TELEPIÙ
- TU STYLE
- TV SORRISI E CANZONI
- VERDE FACILE

Conserve d'agosto

NON PERDETEVI LE DELIZIE DI STAGIONE. PER GUSTARLE ANCHE IN INVERNO BASTANO POCHI UTENSILI. ECCO QUALI

di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni

Pesche, susine, lamponi dolcissimi. E ancora, melanzane, peperoni, pomodori maturati al sole da gustare tutto l'anno. Chiudere la natura sotto vetro è facile: basta trasformare frutta e verdura in confetture, salse, chutney, ratafià, sottaceti e sottoli. Per fare ciò serve una dotazione minima: pentole alte e larghe con fondo spesso per sterilizzare i barattoli, casseruole in acciaio inox per le cotture, imbuti, caraffe graduate e soprattutto tanti vasi, coperchi e bottiglie di vetro.

> segue a pag. 92

● **1** In acciaio inox con effetto vintage e manici in ottone massiccio la pentola "1965" (Sambonet, 117,50 €). ● **2** Bottiglia per liquori in vetro soffiato (LSA Int.al, con sottobottiglia in legno di noce, 130 €). ● **3** Barattolo con chiusura ermetica in vetro sfaccettato (Kilner, 7,60 €). ● **4** Casseruola in rame e acciaio inox per marmellate e gelatine (Mauviel, diam. cm 20, 252,40 €). ● **5** Bottiglia in vetro riciclato (Weck, 4,50 €). ● **6** Caraffa graduata "Twisted" in resina termoplastica (Alessi, 23 €). ● **7** Barattolo "Tube" adatto anche alla vasocottura (Weck, 3 €). ● **8** Bottiglia con chiusura ermetica (Tescoma, 3,50 €). ● **9** Barattolo di vetro in stile d'antan (Kilner, 3,30 €). ● **10** Pentola in acciaio con coperchio in vetro termoresistente, completa di colapasta e manici amovibili (Mastrad, 170 €). ● **11** Sonda per seguire cottura e temperatura a distanza, anche da smartphone (Mastrad, 60 €). Indirizzi a pagina 6



> *segue da pag. 91*

Come suggerisce Enza Candela Bettelli nel libro "Ghiottonerie sottovetro" (Il Castello, 19,50 €), scegliete barattoli da 250-500 g così sarete sicuri di consumare in tempi brevi le vostre conserve. Dopo averli riempiti, procedete alla pastorizzazione tramite bollitura dei vasi in acqua: è utilissimo lo sterilizzatore (con coperchio dotato di termometro) che li protegge e permette di verificare la giusta temperatura. Ma attenzione! Dotatevi di pinza per estrarre i vasi dall'acqua bollente.
Per salse, passate di pomodoro, confetture o composte dove sia necessario eliminare bucce e semi è assolutamente necessario il passaverdura, meglio se a maglie fini; se necessario utilizzate anche carta da filtro o garze per filtrare la gelatina. Il classico mortaio diventa insostituibile per pestare erbe e spezie utili per la preparazione di liquori o chutney.
Tocco finale: le etichette scritte a mano e i coperchi rivestiti con stoffine legate con nastri colorati o rafia. E in un attimo la conserva si trasforma in un dono goloso.



● **1** Sterilizzatore con termometro da adattare all'interno di pentole per proteggere i vasi dalle alte temperature (Tescoma, 35,90 €). ● **2** Imbuto rosso in resina (Westmark, 5,50 €). ● **3** Imbuto in plastica verde (Tescoma, 4,90 €). ● **4** Passaverdura in acciaio e legno (Paderno, 25 €). ● **5** Schiumarola "Passtoo" in acciaio dagli eleganti decori traforati (Alessi, 32 €). ● **6** Barattolo con coperchio porta etichette (Happytappi di Ipac, 5 €). ● **7** Imbuto in acciaio inox con filtro estraibile (Schoenhuber, €13). ● **8** Tagliere in fibra di cellulosa e resina, perfetto per non rovinare il filo della lama del coltello (Tablas di Arcos, 46 €).
● **9** Etichette adesive (Tescoma, set 24 pezzi, 2,90 €). ● **10** Pinza per prelevare i barattoli dall'acqua bollente (Tescoma, 4,90 €).
● **11** La bilancia elettronica pesa in once, grammi e libbre fino a 5 kg; ha display LCD e piedini antiscivolo (Fratelli Guzzini, 49 €).
● **12** Mortaio in porcellana proposto in quattro colori (Gefu, 17€).
Indirizzi a pagina 6

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

Sede Legale in Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 67.979.168,40 - Codice fiscale e Registro delle Imprese di Milano n° 07012130584

Pubblicazione in adempimento e secondo le modalità della legge 5 agosto 1981 n. 416 così come modificata dalla legge 23 dicembre 1996, n. 650

Stato Patrimoniale al 31 dicembre 2016 ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	87.232.211
Investimenti immobiliari	2.936.591
Terreni e fabbricati	5.282.788
Impianti e macchinari	1.439.646
Altre immobilizzazioni materiali	843.333
Immobili, impianti e macchinari	7.565.767
Partecipazioni	361.981.527
Attività finanziarie non correnti	178.582.192
Attività per imposte anticipate	18.088.936
Altre attività non correnti	351.489
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**656.738.713**
Crediti tributari	27.186.531
Altre attività correnti	4.924.660
Rimanenze	7.702.354
Crediti commerciali	39.933.201
Altre attività finanziarie correnti	100.363.382
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	72.619.152
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**252.729.280**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**909.467.993**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	67.979.168
Riserva sovrapprezzo azioni	-
Azioni proprie	(73.207)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	92.657.279
Utile (perdita) dell'esercizio	(15.175.940)
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**145.387.300**
Fondi	33.772.031
Indennità di fine rapporto	11.609.980
Passività finanziarie non correnti	302.933.755
Passività per imposte differite	24.263.705
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**372.579.471**
Debiti per imposte sul reddito	-
Altre passività correnti	45.995.129
Debiti commerciali	72.513.385
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	272.992.708
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**391.501.222**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**909.467.993**

Conto Economico	Esercizio 2016 (Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**239.226.630**
Decremento (incremento) delle rimanenze	2.337.472
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	29.392.940
Costi per servizi	150.972.008
Costo del personale	72.961.199
Oneri (proventi) diversi	(5.623.388)
MARGINE OPERATIVO LORDO	**(10.813.601)**
Ammortamenti di immobili, impianti e macchinari	1.300.222
Ammortamenti e svalutazioni delle attività immateriali	462.148
RISULTATO OPERATIVO	**(12.575.971)**
Proventi (oneri) finanziari	(4.777.659)
Proventi (oneri) da partecipazioni	1.896.139
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**(15.457.491)**
Imposte sul reddito	(281.551)
RISULTATO DERIVANTE DALLE ATTIVITÀ IN CONTINUITÀ	**(15.175.940)**
Proventi (oneri) da attività dismesse	-
RISULTATO NETTO	**(15.175.940)**

Prospetto di dettaglio dei ricavi delle attività editoriali al 31 dicembre 2016	
RICAVI DELLE VENDITE DI COPIE	141.077.510,00
RICAVI DELLA VENDITA DI SPAZI PUBBLICITARI	60.566.532,00
di cui diretta	285.730,00
di cui tramite concessionaria	60.280.802,00
RICAVI DA EDITORIA ON LINE	5.772.539,00
di cui per abbonamenti	0
di cui per pubblicità	5.772.539,00
RICAVI DA VENDITA DI INFORMAZIONI	3.431.523,00
RICAVI DA ALTRA ATTIVITÀ EDITORIALE	3.949.100,00
Totale voci 1+2+5+8+9	**214.797.204,00**

Bilancio Consolidato del Gruppo Mondadori al 31 dicembre 2016 ATTIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Attività immateriali	612.147
Investimenti immobiliari	2.937
Terreni e fabbricati	5.651
Impianti e macchinari	7.952
Altre immobilizzazioni materiali	16.785
Immobili, impianti e macchinari	30.388
Partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	42.538
Altre partecipazioni	453
TOTALE PARTECIPAZIONI	**42.991**
Attività finanziarie non correnti	267
Attività per imposte anticipate	81.212
Altre attività non correnti	3.333
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**773.275**
Crediti tributari	30.436
Altre attività correnti	94.010
Rimanenze	143.437
Crediti commerciali	300.138
Altre attività finanziarie correnti	3.382
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	77.590
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**648.993**
Attività dismesse	-
TOTALE ATTIVO	**1.422.268**

PASSIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Capitale sociale	67.979
Riserva sovrapprezzo azioni	-
Azioni proprie	(73)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	196.873
Utile (perdita) dell'esercizio	22.544
PATRIMONIO NETTO DI PERTINENZA DEL GRUPPO	**287.323**
Capitale e riserve di pertinenza di terzi azionisti	30.475
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**317.798**
Fondi	68.591
Indennità di fine rapporto	50.989
Passività finanziarie non correnti	307.434
Passività per imposte differite	75.028
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**502.042**
Debiti per imposte sul reddito	1.788
Altre passività correnti	229.489
Debiti commerciali	333.763
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	37.388
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**602.428**
Passività dismesse	-
TOTALE PASSIVO	**1.422.268**

Conto Economico Consolidato	Esercizio 2016 (Valori in Euro/migliaia)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**1.262.911**
Decremento (incremento) delle rimanenze	11.761
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	234.020
Costi per servizi	685.426
Costo del personale	236.013
Oneri (proventi) diversi	2.074
Proventi (oneri) da partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	421
MARGINE OPERATIVO LORDO	**94.038**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	8.527
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	23.497
Perdite di valore di partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto e di altre imprese	2.000
RISULTATO OPERATIVO	**60.014**
Proventi (oneri) finanziari	(17.710)
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**42.304**
Imposte sul reddito	17.993
RISULTATO DERIVANTE DALLE ATTIVITÀ IN CONTINUITÀ	**24.311**
Risultato delle attività dismesse	979
RISULTATO NETTO	**25.290**
Attribuibile a:	
- Interessenze di terzi azionisti	**2.746**
- Azionisti della controllante	**22.544**
Risultato netto per azione (espresso in unità di Euro)	0,086
Risultato netto diluito per azione (espresso in unità di Euro)	0,086



Torte gelato

IL CUCCHIAIO AFFONDA TRA STRATI DI PAN DI SPAGNA, CROCCANTE BISCOTTO E CREME VOLUTTOSE PER REGALARE AL PALATO UNA DELIZIOSA FRESCHEZZA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling Sara Farina





Torta allo yogurt, mirtilli e lemon curd
pag. 102

Alzata in legno e ceramica Forme di Farina, tovagliolo in lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 6









CAKE MELBA

PER 10 PERSONE
4 uova (225 g circa) - 200 g di zucchero - 100 g di burro - 135 g di mascarpone - 225 g di farina - 250 g di lamponi - 300 g di gelato fiordilatte - 600 g di gelato alla pesca - 1 pesca noce 1/2 bustina di lievito per dolci - zucchero a velo per decorare - burro e farina per lo stampo

● **1** Lavorate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, poi incorporate anche il mascarpone. ● **2** Aggiungete le uova, uno alla volta, alternandole alla farina setacciata con il lievito. ● **3** Versate il composto in uno stampo da plumcake da 1l, imburrato e infarinato, quindi affondate leggermente sulla superficie metà dei lamponi. Cuocete nel forno caldo a 180° per 45 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino). ● **4** Dopo aver lasciato completamente raffreddare il dolce, svuotalelo delicatamente, lasciando un paio di cm di bordo tutt'intorno. ● **5** Distribuite sul fondo il gelato fiordilatte e trasferite mezz'ora in freezer. ● **6** Distribuite il gelato alla pesca, poi avvolgete il dolce con pellicola e conservatelo in freezer per almeno 6 ore. Togliete il dolce dal freezer, copritelo con un doppio foglio di alluminio e passatelo nel forno preriscaldato a 180° per una decina di minuti (coprite la superficie con 3 fogli di alluminio per proteggere il gelato). ● **7** Decorate il dolce con fettine di pesca e lamponi. ● **8** Prima di servire completate con una spolverizzata di zucchero a velo.

FACILE ● **Preparazione 35 minuti + riposo** ● **Cottura 55 minuti** ● **510 cal/porzione**









Tagliere ovale in marmo Lene Bjerre, ciotolina bianca e gialla LaRinascente, piatto ovale in ceramica bianca, tessuto in canapa e grembiule in lino Forme di Farina, bracciale con ciondolo oro Sen. Indirizzi a pagina 6





Bomba di sorbetti
e meringa
pag. 102

Piatto in ceramica quadrato Forme di Farina. Nella pagina a fianco, piatto in ceramica verde LaRinascente, paletta in acciaio Mepra, americana in lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

CAKE AL PISTACCHIO, CANNELLA E FRAGOLE

PER 10 PERSONE
150 g di wafer alla vaniglia - 150 g di wafer al cacao - 600 g di gelato al pistacchio - 600 g di gelato alla cannella - 400 g di fragole - 1 cucchiaio di zucchero di canna fine - 100 g di pistacchi

● **1** Foderate uno stampo quadrato di 18 cm di lato con fondo removibile con della carta da forno e sistemate sul fondo uno strato di wafer al cacao. Lavorate il gelato al pistacchio in modo da ammorbidirlo un po' e spatolatelo sui wafer.
● **2** Fate un secondo strato con i wafer alla vaniglia, poi premeteli delicatamente con i palmi delle mani, in modo da livellare lo strato. Ammorbidite anche il gelato alla cannella e spatolatelo sul secondo strato di biscotti. Trasferite in freezer per 1 ora prima di servire.
● **3** Scottate i pistacchi, pochi alla volta, per una ventina di secondi in acqua bollente, quindi privateli della pellicina, schiacciandoli tra le dita. Sciacquate e asciugate le fragole, tagliatele a spicchietti e zuccheratele. Al momento di servire sformate la torta e decorate la superficie con le fragole e i pistacchi.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura nessuna** ● **490 cal/porzione**





TORTA ALLE CILIEGIE SCIROPPATE

PER 12 PERSONE
150 g di biscotti integrali - 80 g di granella di nocciole - 40 g di cocco grattugiato disidratato - 120 g di burro - 80 g di cioccolato bianco - 300 g di gelato al cioccolato fondente - 600 g di gelato alla crema - 150 g di ciliegie sciroppate - 250 g di panna fresca

● **1** Sbriciolate finemente i biscotti e miscelateli al cocco e alla granella di nocciole; sciogliete il cioccolato in un pentolino a fuoco bassissimo, unitelo al composto di biscotti insieme al burro fuso.
● **2** Distribute il composto sul fondo di una tortiera di 24 cm di diametro con il fondo removibile foderato con un foglio di carta da forno e premetelo bene con il dorso di un cucchiaio; trasferite in freezer a indurire per 30 minuti.
● **3** Ammorbidite i due gusti di gelato lavorandoli con una spatola.
● **4** Distribuite sulla base di biscotti prima il gelato al cioccolato, poi quello alla crema e infine affondatevi metà delle ciliegie, sgocciolate dallo sciroppo. Trasferite la torta a rassodare in freezer per 1 ora.
● **5** Montate la panna e zuccheratela con lo zucchero a velo. Togliete la torta dal freezer, sformatela e copritela con la panna montata. Completate con le ciliegie rimaste, decorate, se vi piace, con foglioline di menta e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 5 minuti** ● **520 cal/porzione**

Piatto in ceramica Forme di Farina, americana in cotone sfrangiato Society Limonta. Nella pagina a fianco, tagliere in ceramica Forme di Farina, cucchiaio in acciaio smaltato Zara Home. Indirizzi a pagina 6



**Mattonella
al cioccolato con salsa
al caramello**

pag. 102



TORTA ALLO YOGURT, MIRTILLI E LEMON CURD

PER 10 PERSONE
1 uovo + 1 tuorlo - 160 g di zucchero a velo - 50 g di burro - 2 limoni - 20 g di farina di mais - 3 dischi di pan di Spagna (16 cm di diametro) - 600 g di gelato allo yogurt - 300 g di mirtilli - 100 g di confettura di mirtilli

● **1** Lavate e asciugate i limoni, grattugiatene la scorza, spremeteli e filtratene il succo.
● **2** Sbattete l'uovo e il tuorlo, versateli in un pentolino con 110 g di zucchero a velo, la scorza grattugiata, la farina di mais e mescolate con una frusta per amalgamare. Unite il succo di limone, il burro tagliato a pezzetti e cuocete il lemon curd a fiamma bassissima fino a quando si sarà addensato. Spegnete, coprite la crema con pellicola e lasciate raffreddare.
● **3** Frullate 100 g di mirtilli con la confettura e lo zucchero a velo rimasto.
● **4** Sistemate un disco di pan di Spagna sul fondo di uno stampo a bordo alto (16 cm diametro) e velatelo con metà della salsa ai mirtilli.
● **5** Lavorate il gelato con una spatola per ammorbidirlo e distribuitene metà sul primo disco di pan di Spagna e spalmate sopra metà del lemon curd.
● **6** Sistemate il secondo disco di pan di Spagna, poi il gelato, infine l'ultimo strato di pan di Spagna spalmato con la salsa ai mirtilli rimasta, mantenendo il lato con la salsa verso il basso. Terminate con il lemon curd rimasto e coprite con i mirtilli avanzati. Trasferite la torta nel freezer almeno 1 ora prima di servire.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + riposo**
● **Cottura 10 minuti** ● **310 cal/porzione**



MATTONELLA AL CIOCCOLATO CON SALSA AL CARAMELLO

PER 12 PERSONE
8 gelati biscotto alla vaniglia (400 g) - 600 g di gelato al cioccolato al latte - 300 g di zucchero - 150 ml di panna - cioccolato al latte fondente e bianco per decorare - sale

● **1** Foderate uno stampo a cassetta da 1l con carta da forno e sistemate sul fondo 4 gelati biscotto, affiancandoli senza lasciare spazi vuoti (se non si adattano alle dimensioni dello stampo, potete tagliarli e sistemare i ritagli negli spazi vuoti).
● **2** Ammorbidite il gelato al cioccolato e distribuitene metà sullo strato di gelati biscotto con una spatola.
● **3** Fate un secondo strato con i gelati biscotto rimasti premendoli delicatamente per livellarli, quindi spatolate il resto del gelato. Livellatelo bene e trasferite la mattonella in freezer per 1ora.
● **4** Sciogliete lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso: togliete dal fuoco e versatevi la panna, tutta in una volta, mescolando energicamente con un cucchiaio di legno.
● **5** Mettete ancora sul fuoco qualche istante, sino a ottenere una salsa liscia e fluida; infine unite un pizzico di sale e lasciate intiepidire.
● **6** Estraete la mattonella dallo stampo, decoratela con le 3 varietà di cioccolato tagliato a pezzettini e servitela a fette con la salsa al caramello.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 10 minuti** ● **370 cal/porzione**



BOMBA DI SORBETTI E MERINGA

PER 8 PERSONE
300 g di sorbetto al mango - 300 g di sorbetto ai frutti di bosco - 300 g di sorbetto al pompelmo rosa - 2 albumi - 120 g di zucchero finissimo di canna

● **1** Montate gli albumi con una frusta fino a che inizieranno a essere ben spumosi, quindi aggiungete lo zucchero, un cucchiaio alla volta continuando a montare, fino a che avrete ottenuto una meringa perfettamente soda e lucida.
● **2** Trasferite la meringa in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella e fate dei mucchietti su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Cuocete le meringhe nel forno preriscaldato a 80° per 1 ora e 30 minuti, aprendo spesso il forno per fare uscire l'umidità.
● **3** Foderate uno stampo da bomba (da 1 litro) con della pellicola. Lavorate un po' i sorbetti con una spatola per ammorbidirli.
● **4** Riempite lo stampo con i tre gusti di sorbetto, alternandoli con le meringhe sbriciolate (tenetene da parte 1/3 per decorare). Coprite con altra pellicola e mettete in freezer per 1ora prima di servire.
● **5** Avvolgete lo stampo con uno strofinaccio bagnato con acqua ben calda e sformate il dolce su un piatto da portata. Decorate con qualche meringa sbriciolata e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 1h e 30 minuti**
● **260 cal/porzione**

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Un'idea non banale che riesce a essere pratica e stimolante insieme: il volume raccoglie 60 ricette originali di piatti unici, provenienti da ogni angolo del mondo: si va dal bibimbap coreano alle insalate con feta greche fino alle ciotole di noodles o riso giapponesi. Una selezione di piatti nutrienti ed equilibrati (ognuno con l'apporto dei singoli elementi nutrizionali, in una legenda colorata e intuitiva) che propone ricette semplici a base di carne, pesce o verdure, illustrate e deliziose per ogni stagione.

TUTTO IN UN PIATTO

Il Castello Editore, a 14 €



"...tutto ciò che serve a nutrire corpo e mente, sia che abbiate fretta, vogliate provare qualche nuovo ingrediente e sapore o aiutare il vostro organismo."

dall'introduzione al volume



CHE PIZZA!

di Renato Bosco, Italian Gourmet Edizioni, a 35 €

Ha creato un nuovo modo di concepire la pizza che strizza l'occhio alla tradizione e la rinnova: parliamo di Renato Bosco, pluridecorato maestro dell'Arte Bianca, vero mago della pizza gourmet. Il suo volume, in questa edizione creata in occasione dell'evento "Che pizza! Milano", raccoglie ricette di pizze crunch, morbide, tonde, sempre golose, con impasti e farciture speciali.

RAFFINATA SEMPLICITÀ

"Alla piastra" e "Basta un wok", entrambi di Caroline Hwang, L'Ippocampo Edizioni, a 9,90 €

I due libri fanno parte dell'elegante e pratica collana "Prêt à cuisiner" de L'ippocampo. Una raccolta - ora al nono volume - che, grazie alla sua formula particolare, presenta i suoi libri di cucina come un sofisticato ma lineare gioco di composizione culinaria: grafica originale e ricette ultrasemplici e squisite da realizzare in quattro e quattr'otto. Nel primo libro, piatti sani, conviviali e gustosi con verdure, carne e perfino dolci - tutti preparati alla piastra. Nel secondo volume, 80 piatti della cucina asiatica completi, veloci e saporiti, da preparare con il wok.



DOPO, TUTTO È PIÙ DOLCE

di Camilla Dell'Orto Necchi, Piemme Ed., a 18,50 €

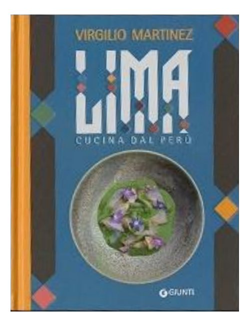
La vita affascinate e mondana di Betta Bennet, stylist di moda, cambia all'improvviso. Licenziata, oltre al lauto stipendio perde le collaborazioni, le vacanze di lusso, perfino l'appartamento in centro a Miilano. Ma Betta ricomincia tirando fuori il sogno dal cassetto: una piccola società di catering, che provveda cibo ed esaudisca i desideri dei clienti. Nasce +Dolce, dove tutto è bello, buono e fatto con il cuore. Con lei in questo viaggio di crescita e scoperta, insoliti e curiosi personaggi.



LIMA, LA CUCINA DEL PERÙ

di Giunti Editore, a 26,00 €

Negli ultimi tempi, la cucina peruviana è sotto i riflettori mondiali; Virgilio Martinez è il più famoso chef del Perù, nel 2017 al quinto posto nella classifica The World's 50 Best Restaurants. In questo libro, scritto con Luciana Bianchi, autrice gastronomica e chef, Martinez raccoglie oltre 100 ricette contemporanee ed essenziali di cucina peruviana. Paladino della biodiversità, ci propone un ricettario nuovo e fresco, sano e vitale, che oltre a pesce, carne e verdure utilizza ingredienti superfood tipici della terra di origine.



Mousse di melone giallo con biscotto

UNA FRESCA CREMA ALLA FRUTTA, UNA SALSINA AI LAMPONI E UNA SPUMA CROCCANTE CREANO UN GOLOSO DESSERT SOSPESO TRA NOTE DOLCI E ACIDULE

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Silvia Tatozzi, foto di Michete Tabozzi





1



2



3



PER 6 PERSONE
per la mousse: 1 melone giallo da 1 kg e 250 g - 110 g di zucchero - 100 ml di acqua - 10 g di gelatina in fogli - 250 g di panna - 200 ml di passito
Per la salsa ai lamponi: 200 g di lamponi - 20 g di zucchero
per il biscotto: 2 uova grandi (o 3 piccole) - 37 g di zucchero semolato - 37 g di farina 0 - 11 g di farina di mandorle - 1 baccello di vaniglia
Per il decoro: 20 lamponi - foglie di menta

● **1** Per la mousse. Mettete a bagno la gelatina in una ciotola. Pulite il melone eliminando la buccia e i semi. Prelevate 18 palline aiutandovi con uno scavino e tenetele da parte. Tagliate il resto del melone a cubetti e frullatelo. ● **2** Fate bollire in un pentolino l'acqua con lo zucchero, incorporate la gelatina bagnata e strizzata mescolando con la frusta. Trasferite il composto in una bastardella e unite la polpa di melone frullata. Sistemate la bastardella su una ciotola più grande riempita con acqua e ghiaccio e fate addensare il composto continuando a mescolare. Trasferite in frigorifero per 15 minuti. ● **3** Intanto preparate la salsa ai lamponi: frullate i lamponi con lo zucchero, passateli al setaccio e trasferite la salsa in frigorifero. Mettete le palline di melone a marinare nel passito.
● **4** Montate la panna e amalgamatela al composto di melone mescolando con la frusta. Trasferite il mix in 6 stampini (6 cm di diametro x 4 cm di h) e mettete in freezer a congelare per almeno 4-5 ore. ● **5** Preparate il biscotto. Sbattete le uova con lo zucchero e la vaniglia fino a farle raddoppiare di volume. Incorporate prima le farine e poi 63 g della salsa di lamponi preparata (tenete da parte il resto per il decoro) continuando a mescolare con la frusta .
● **6** Riempite con il composto 4-5 bicchieri di plastica fino a 3/4 e trasferiteli nel forno a microonde a 800 watt per 45 secondi fino a ottenere una spuma densa. Mettete i bicchieri a raffreddare capovolti su una gratella per 20 minuti. Poi sformate le spume passando un coltello sul lato interno del bicchiere e dividetetele a pezzetti: tenetene da parte metà in un contenitore ermetico e trasferite gli altri a dorare in forno a 80° per 2 ore. Qualche ora prima di servire scongelate le mousse di melone in frigo, poi spennellate con la salsa ai lamponi tenuta da parte la base di 6 piatti da dessert. Sistemate in ciascuno la mousse, 3 palline di melone sgocciolate, un pezzetto di biscotto umido e uno croccante. Completate con i lamponi e la menta e servite.

FACILE
● **Preparazione 50 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **470 cal/porzione**

GIOCHI DI CONSISTENZE
Per la creazione di questo dessert **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino), si è ispirata all'accostamento tra ingredienti diversi per sapore e consistenza, capace di sedurre il palato in un contrasto originale ed equilibrato. Alla morbidezza della mousse di melone fa da contrappunto la fragranza del biscotto, una "spuma" a base di uova, zucchero e farina, cotta nel microonde e servita nella versione morbida e in quella più croccante. La piacevolezza dei contrasti prosegue nell'incontro tra note dolci e amare: il gusto leggermente acidulo dei lamponi (utilizzati anche nell'impasto del biscotto) è mitigato dal melone giallo, scelto per il sapore amabile, non eccessivamente zuccherino.

4



5



6



Pepe verde con brio

FRESCO, IN SALAMOIA O DISIDRATATO REGALA NOTE ERBACEE E PROFUMATE GRADITE ANCHE AI PALATI PIÙ FINI

a cura di Monica Pilotto, testo di Amelia Bertottilli, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



Nella pagina a destra, piatto di Asa Selection. Indirizzi a pagina 6



Carpaccio di anguria con gelato e sciroppo al pepe verde,
pag. 108

Gli antichi Egizi lo veneravano come una spezia sacra, i Greci e i Romani lo utilizzavano come condimento, ma soprattutto come preziosa “moneta” di scambio: il pepe, frutto del *Piper nigrum*, arbusto originario dell’India, della Malesia e di tutto il Sud-Est asiatico, migrato nel corso dei secoli fino in America, in Africa e nel Madagascar, è una pianta generosa da cui si ricava sia il pepe nero, che si sbollenta e si fa essiccare in pieno sole, sia quello verde, che ancora acerbo si mette a stagionare in salamoia o nell’aceto. In Thailandia, dove è uno degli ingredienti-base della cucina tradizionale, si aggiunge alle pietanze al naturale, appena raccolto dalla pianta. In realtà in commercio ne esiste anche una comoda versione disidratata, i cui granelli vengono trattati con un derivato dello zolfo che ne blocca la maturazione e ne mantiene intatto il colore verde. In tutte le varianti, però, il pepe verde conserva un retrogusto fresco ed erbaceo (contiene meno piperina, sostanza responsabile dell’aroma piccante), che lo rende gradito anche a chi non apprezza i sapori forti e ne fa il perfetto passe-partout per regalare una nota insolita anche a gelati, sorbetti e macedonie di frutti acquosi come anguria, pesche e melone.

> *segue a pag. 109*

CARPACCIO DI ANGURIA CON SCIROPPO AL PEPE VERDE

PER 4-6 PERSONE
1 anguria piccola senza semi - 100 g di zucchero - 200 g di gelato alla vaniglia - 4 foglie di melissa - 1 cucchiaio di pepe verde fresco

● **1** Tritate grossolanamente il pepe verde, trasferitelo in un pentolino con lo zucchero e 2 dl di acqua, portate a ebollizione e fate cuocere per 5 minuti, finché lo sciroppo inizierà ad addensarsi. Lasciatelo raffreddare, filtratelo attraverso un colino a maglie fitte e tenete da parte metà del pepe.
● **2** Unitelo nuovamente allo sciroppo, sbucciate l'anguria e tagliatela a lamelle sottili. Disponetele in una teglia, unite lo sciroppo e trasferitele in frigorifero per un'ora a insaporire.
● **3** Distribuite le fettine nei piatti individuali, sistemate al centro di ognuno una pallina di gelato, irrorate con lo sciroppo rimasto nella teglia, unite qualche grano di pepe verde e la melissa tagliata a listarelle.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 5 minuti** ● **320 cal/porzione**

TERRINA DI FORMAGGIO, ZUCCHINE E PEPERONI AL PEPE VERDE

PER 4 PERSONE
1 peperone giallo - 2 zucchine - 1 dl di panna fresca - 8 g di gelatina in fogli - 300 g di robiola - olio extravergine d'oliva - sale - 1 cucchiaio di pepe verde in salamoia - pepe verde disidratato

● **1** Lavate il peperone, eliminate picciolo e semi e tagliatelo a falde, tenetene da parte una e disponete le altre su una teglia rivestita con carta da forno. Trasferitele in forno già caldo a 190°, sotto il grill, finché saranno arrostite. Lasciatele intiepidire, quindi pelatele e tagliatele a striscioline. Lavate e spuntate le zucchine, tagliatele a nastro con una mandolina, scottatele in acqua bollente per pochi secondi, scolatele e mettetele ad asciugare su carta da cucina. Tenete da parte 2-3 nastri per il decoro.
● **2** Scaldate in un pentolino a fiamma bassa la panna con il pepe verde in salamoia, scolato e tritato grossolanamente, spegnete il fuoco al limite del bollore, poi lasciate raffreddare. Filtrate la panna, scaldatela nuovamente, unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata e mescolate finché si sarà sciolta. Lasciate intiepidire, aggiungete la robiola e una presa di sale, poi amalgamate bene.
● **3** Rivestite uno stampo da plumcake di cm 18x6 con un foglio di pellicola per alimenti, versate sul fondo uno strato sottile di composto e fatelo rapprendere in frigo. Proseguite alternando strati di composto alla robiola con le verdure, quindi trasferite in frigo per 4-5 ore.
● **4** Sformate la terrina sul piatto da portata, eliminate la pellicola, decorate con il peperone crudo e i nastri di zucchina rimasti, infine condite con un filo d'olio e una macinata di pepe verde disidratato.

MEDIA
● **Prep. 20 minuti + riposo** ● **Cottura 25 minuti** ● **380 cal/porzione**



Terrina di formaggio, zucchine e peperoni al pepe verde

FILETTO DI MAIALE, ANANAS, FAGIOLINI E PEPE VERDE

PER 4 PERSONE
200 g di fagiolini - 600 g di filetto di maiale - 300 g di ananas fresco pulito - 2,5 dl di succo di ananas - 2 spicchi d'aglio - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - 1 cucchiaio di pepe verde disidratato

● **1** Lavate e spuntate i fagiolini, cuoceteli per 5-6 minuti in acqua salata in ebollizione e scolateli. Pestate grossolanamente il pepe in un mortaio, distribuitelo su carta da forno, insaporite il filetto di maiale con una presa di sale e passatelo nel pepe, premendo per farlo aderire bene. Tagliate l'ananas a spicchi.
● **2** Sciogliete il burro in una casseruola, unite 2 cucchiai d'olio, rosolate la carne rigirandola su tutti i lati per 5-6 minuti, aggiungete l'aglio schiacciato, versate il succo d'ananas e cuocete la carne coperta per altri 10 minuti. Quindi unite l'ananas e i fagiolini, alzate la fiamma e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti. Regolate di sale e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **610 cal/porzione**

In pagina, piatto L'Arte nel Pozzo. Nella pagina a sinistra, vassoio di L'Officina. Indirizzi a pagina 6

Filetto di maiale, ananas, fagiolini e pepe verde



> segue da pag. 107

Il pepe verde non può ovviamente mancare nella preparazione del filetto secondo la classica ricetta francese: i granelli disidratati si pestano nel mortaio insieme al sale così da ottenere un composto granuloso più saporito (rompendo i granelli escono gli oli essenziali), quindi vanno ben pressati sui singoli medaglioni prima della cottura. Di fatto, però, questa spezie anti fermentativa e antiossidante si sposa bene con tutte le carni, incluse le bianche di cui facilita la digestione: pollo, tacchino e anche maiale, da servire - alla maniera indonesiana - con un contorno esotico di fagiolini e ananas. Qualche drupa di pepe verde aggiunta all'olio di frittura rende meglio assimilabili patatine e verdure impanate, mescolato alla panna rinvigorisce una terrina di formaggio fresco, zucchine e peperoni, mentre sui carpacci di pesce, insieme a poco succo di limone e un pizzico di coriandolo, il pepe verde svolge una meravigliosa azione antisettica. E se dopo averne masticato un granello la lingua pizzica un po' troppo? Bere acqua non serve, anzi, peggiora la situazione in quanto la piperina non è idrosolubile e l'acqua ne amplifica l'azione irritante. Molto meglio, allora, tenere in bocca per qualche secondo un sorso di latte, un poco di olio d'oliva o un pezzettino di pane spalmato di burro, perché le sostanze grasse mitigano il bruciore.

Minestrone alla genovese

PROFUMATO E SAPORITO, UN CLASSICO DELLA CUCINA LIGURE DA GUSTARE ANCHE FREDDO

servizio di Paola Mancuso, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Lunga e stretta, aperta come un abbraccio verso il mare, la Liguria potrebbe suggerire specialità soprattutto di pesce. Eppure, come avviene per i suoi panorami, la gastronomia di questa regione complessa racchiude diverse anime e si può addirittura sostenere che la versione più ricca e verace della sua cucina tradizionale sia proprio quella di terra: basti pensare alle torte salate, ai pansotti, al coniglio. Come decisamente "terrestre" è il minestrone alla genovese, piatto antico che testimonia l'abbondanza degli orti liguri. Le verdure utilizzate possono variare a seconda delle stagioni e delle ricette di famiglia, ma quello che lo distingue da altre ricette regionali sono l'assenza del soffritto e l'immancabile profumo del pesto.

> segue a pag. 112




1


2


3


4

LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE
120 g di brichetti (se non li trovate, spaghettoni spezzettati) - 300 g di patate - 300 g di fagioli Lumè freschi sgranati (o altri borlotti) - 200 g di zucchine - 200 g di fagiolini - 200 g di bietole (o spinaci) - 1 fetta di zucca (circa 200 g) - 2 piccoli pomodori maturi - 1 costola di sedano - 1 piccola cipolla - olio extravergine d'oliva ligure - sale
per il pesto: 1 mazzetto di basilico (circa 50 foglie) - 1 spicchio d'aglio - 25 g di pinoli - 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - 1 cucchiaio di pecorino sardo grattugiato - olio extravergine d'oliva ligure - sale grosso

● **1** Sbucciate le patate e la cipolla e spuntate le zucchine e i fagiolini. Lavate tutte le verdure, compresi il sedano, le bietole, i pomodori e i fagioli. ● **2** Tritate la cipolla, spezzettate le bietole con le mani e riducete gli altri ortaggi a tocchetti. ● **3** Immergete le verdure preparate in una capace pentola con 2,5 l d'acqua e portate a ebollizione. Cuocete per pochi minuti a fuoco vivace, poi abbassate la fiamma e lasciate sobbollire, coperto, per circa 45 minuti, mescolando spesso. A metà cottura, aggiungete 3 cucchiai d'olio e salate leggermente. ● **4** Nel frattempo, preparate il pesto. Lavate le foglie di basilico e asciugatele delicatamente. Sbucciate l'aglio e schiacciatelo nel mortaio con il pestello fino a ridurlo in poltiglia. Unite prima i pinoli, continuando a pestare, quindi le foglie di basilico e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto omogeneo. ● **5** Incorporate il parmigiano e il pecorino, sempre facendo roteare il pestello, e infine l'olio (circa 1,5 bicchieri), versato a filo, fino a ottenere un pesto morbido e omogeneo. ● **6** Quando le verdure sono cotte (controllate le patate), schiacciatele grossolanamente con una forchetta per addensare il minestrone. ● **7** Unite la pasta e portatela a cottura. ● **8** Levate il recipiente dal fuoco e lasciate intiepidire. Aggiungete 2-3 cucchiaiate di pesto, mescolate e servite.


5


6


7


8

> segue da pag. 110

Pur essendo un piatto squisitamente di terra, un fil rouge con il mare esiste. Un tempo, a bordo delle “spezzine” (sorta di trattorie galleggianti su chiatte) i “catrai” (osti barcaioli) offrivano “xiatte” (fondine di terracotta) di menestrùn ai marinai dei velieri ancorati nel porto di Genova: per loro, una ghiotta e rara occasione per mangiare verdure fresche.

Gli ingredienti irrinunciabili

Assodato che il minestrone alla genovese non si può definire tale senza pesto (la tradizione più ortodossa vuole che quello utilizzato per il menestrun sia di solo aglio e basilico, senza pinoli), c’è un altro ingrediente per molti irrinunciabile: i “faxeu lumè”, citati anche dal cantante Bruno Lauzi in “O frigideiro” tra i must da avere in frigorifero, assieme a burro e uova. Guai se non ce n’era almeno una manciata nel minestrone fatto d’estate. Fino agli anni ‘50, da Pignone (La Spezia), loro luogo d’elezione, erano diffusissimi e ogni sera partivano camion che rifornivano il mercato di Genova, ma anche di Milano. Conosciuti anche come “fagioli rossi”, sono simili ai borlotti ma più teneri, dalla buccia sottile, così che si sciolgono facilmente con la lunga cottura e fanno da addensante naturale. Il vero minestrone alla genovese, infatti, deve essere di consistenza spessa e sufficientemente compatto da reggere dritto il cucchiaio dentro la pentola. Al tempo della cucina del recupero, la regola era di farne tanto da avanzarne; il giorno dopo veniva tagliato a pezzetti e fritto in padella, con poco olio, fino a formare una golosa crosticina che ne moltiplicava il gusto.

BERE GIUSTO
Rispetto agli altri tipi di minestrone, quello genovese poggia sulla forza gustativa del pesto: dunque, il compito del sommelier è accostare un vino che non si fermi alla cedevole e confortante morbidezza delle verdure e sappia integrare la dinamica energia del condimento; scegliamo per questo un Pigato della Riviera ligure di Ponente, dotato di un profumo intenso, ma graduale, e di un corpo sostenuto e profondo, così che non gli sfugga nulla dell’aromatica bellezza del piatto.





LA PAROLA ALL’ESPERTA
Interpelliamo Nicoletta Airenti, insegnante Aici. Di origine ligure, anche se vive a Milano, ha recuperato le ricette di famiglia ed è punto di riferimento per la tradizione gastronomica locale; tiene corsi di cucina regionale, etnica e di cultura alimentare.
Quali accorgimenti vanno seguiti per la cottura? Si lasciano sobbollire le verdure a tocchetti, che devono disfarsi da sole; si possono schiacciare patate e fagioli con la forchetta per ottenere la consistenza desiderata, ma nulla più. Nell’ultima fase di cottura, quando il minestrone è più denso, va mescolato spesso, per evitare che si attacchi al fondo della pentola e prenda un sentore di affumicato che oggi non viene apprezzato.
La tradizione prevedeva altri ingredienti?
Sì, oltre le verdure di stagione venivano aggiunte anche 1 o 2 croste di parmigiano, ben raschiate e ripulite: cuocendo si ammorbidivano e rilasciavano sapore; si gustavano poi con le ultime cucchiaiate di minestrone.
Quali formati di pasta sono più indicati?
Sono sufficienti 30 g a persona di brichetti (fiammiferi), scucussu (palline di grano duro simili al cous cous) o formati più facili da reperire, come ditali lisci o rigati, oppure spaghetti spezzati. Terminata la cottura, si aggiunge il pesto, evitando di farlo cuocere, perché perderebbe il suo profumo.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti della zona che propongono nel loro menu, secondo disponibilità, anche questo piatto

LUCHIN
Via Bighetti 51, Chiavari (Ge), tel. 0185 301063
Osteria di tradizione, sotto i portici del centro storico, tra i Locali Storici d’Italia. Oltre alla tipica farinata, cotta nel forno a legna, il locale offre panissa, minestrone con il pesto, pasta fresca fatta in casa. Tra i secondi, cima alla genovese, cappon magro, stoccafisso e baccalà.

DA O COLLA
Via della Chiesa di Murta 10, Genova,
tel. 010 7408579
Sulle alture di Genova, un locale di impronta moderna. Le carni sono fornite da produttori locali, le verdure e il basilico dall’orto di famiglia. Specialità della casa è il pesto, che condisce lasagnette e minestrone. Particolari anche i ravioli au tuccu, il riso arrosto alla genovese e il cappon magro.

PIATTI SPAIATI LE MARIONETTE
Via Sella 34, Loano (Savona), tel. 349 5593472
In un ambiente semplice e accogliente si gustano piatti di mare e i grandi classici genovesi: brandacujun, cappon magro, minestrone, buridda di stoccafisso, palamita alla ligure con verdure. Tra i dessert, la panera (dolce al caffè tipico di Genova) in semifreddo.


DONNA MODERNA
QUEST'ESTATE DEVO RISOLVERE UN CASO.
PER FARLO MI SERVONO UNA SPIAGGIA E I MIEI LIBRI.
Alicia Giménez-Bartlett
Morti di carta
le indagini di Petra Delicado
PIÙ DI 200.000 COPIE VENDUTE
Lasciati catturare dai romanzi
di Alicia Giménez-Bartlett
e dalle indagini di Petra Delicado.
4 storie poliziesche per un'estate con il fiato sospeso.
Dal 2 agosto in edicola "Morti di carta". Donna Moderna + libro, a soli 6,90 €
Alicia Giménez-Bartlett
Serpenti nel Paradiso
9 agosto
Serpenti nel Paradiso
Alicia Giménez-Bartlett
Un bastimento carico di riso
16 agosto
Un bastimento carico di riso
Alicia Giménez-Bartlett
Nido vuoto
23 agosto
Nido vuoto
Opera composta da 4 uscite, prezzo uscite successive 6,90 € rivista inclusa.
Su mondadoriperte.it trovi tutte le informazioni sulle iniziative in edicola.
GRUPPO MONDADORI


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5,
a Milano, a pochi passi dal Duomo.
GUARDA
il nuovo calendario dei corsi di cucina e
ISCRIVITI ON LINE
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
ca' puccino
NEFF
APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877
Arclinea
SPONSOR UFFICIALI
KENWOOD
DeLonghi
Better Everyday
BRAUN
Emilia Zaini
Cioccolato dal 1913
Molino Rossetto
MONINI
SPONSOR TECNICI
tescoma.
la passione in cucina
MARCATO
CIÙ CIÙ
GRUPPO MONDADORI

L'estate nel calice

MOSSI O FERMI, ABBIAMO SELEZIONATO ALCUNI TRA I BIANCHI PIÙ PIACEVOLI DELLA BELLA STAGIONE, CHE SANNO VALORIZZARE AL MEGLIO RICETTE FRESCHE ED ELEGANTI

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi



Calici Riedel, secchiello ghiaccio in vendita da Chantal Delorme. Indirizzi a pagina 6

I.P.



Costadoro

L'azienda nasce nei primi del Novecento dall'unione di antiche famiglie del Piceno. Oggi i terreni si estendono lungo le dorsali e le valli dell'entroterra, fino alle coste dell'Adriatico. Da questi vigneti nasce una nuova gamma interamente biologica e vegana di etichette Doc e Docg: Pecorino, Passerina, Trebbiano, Falerio, Cerasuolo d'Abruzzo, Rosso Piceno, Rosso Piceno Superiore, Montepulciano d'Abruzzo. Con una politica di valorizzazione e certificazione di tutti i suoi prodotti, Costadoro va incontro a una clientela attenta e informata, rappresentativa della nuova cultura enologica improntata alla salvaguardia di ambiente e salute, dove "eco","green" e "cruelty free" divengono i cardini di una sana way of life.

● **www.vinicostadoro.it, tel. 0735 81781**

Arrosto di pescatrice al miele di lavanda, albicocche e bacon, pag. 120

IL VINO
Danù Offida Pecorino Docg
Viene dal suo luogo di elezione, il territorio di Offida, dove il Pecorino ha mostrato sin dall'inizio della sua riscoperta la personalità generosa e avvincente che l'ha reso celebre. Serve meravigliosamente piatti di pesce complessi, in particolare con molluschi come calamari, totani e seppie, anche con note piccanti. Sa accompagnare con eleganza le zuppe d'impronta adriatica e i pesci dalla fibra serrata, come la rana pescatrice della nostra articolata ricetta, su cui il bianco marchigiano mostra il suo dinamico equilibrio.

Piatto Jars, calici Riedel, centro tavola corallo e sedia vintage in vendita da Chantal Delorme, runner Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6



IL VINO
Angimbé Terre Siciliane Igt
Siamo a Piana degli Albanesi, tra i 700 e gli 800 metri sul livello del mare dove l'Insolia, varietà dell'oriente siculo celebre per la spiccata sapidità, matura lentamente grazie alle grandi escursioni termiche. I Cusumano hanno deciso di fonderlo con lo Chardonnay e ne è nato un bianco pieno e versatile sui primi di mare e verdure, paste ripiene comprese. Si trova bene su piatti freddi con ortaggi estivi e formaggi freschi, non disdegna l'accostamento ai crostacei e crea combinazioni avvincenti con le carni bianche, anche speziate, come il vitello della nostra ricetta nappato dalla salsa alla curcuma.

Arrostino di vitello con salsa di yogurt, cipollotti e curcuma,
pag. 120

Cusumano

L'azienda con sede a Partinico (PA) conta sette tenute in Sicilia: da Palermo, sulla costa settentrionale, a Pachino, estrema punta sud est, ognuna è caratterizzata da terroir e condizioni climatiche molto differenti. Si passa dalle campagne assolate di Presti e Pegni, nel trapanese, alle altitudini (intorno ai 700 metri) di Ficuzza, il vigneto di Piana degli Albanesi che in inverno vede arrivare persino la neve. Una varietà che si riflette nella collezione di vini, ognuno espressione del proprio territorio, ottenuti da uvaggi internazionali e autoctoni: dal Nero d'Avola al Merlot per i rossi, dall'Insolia allo Chardonnay per i bianchi.
● **www.cusumano.it, tel. 091 8908713**

Piatto L'Officina, calice Riedel, salsiera in vendita da Chantal Delorme, tovagliolo e tessuto Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6



Cielo e Terra

Era il 1908 quando Giovanni Cielo decise di avviare una selezionata produzione enologica in una piccola tenuta del vicentino. Da allora, grazie al lavoro e alla passione degli eredi, l'azienda ha intrapreso la strada di una continua espansione culminata nella nascita di Freschello, linea che si fregia del titolo di vino in bottiglia più venduto d'Italia nella Gdo. A questo successo è seguita la collaborazione con la Cantina Cooperativa Colli Berici. L'odierna Cielo e Terra è un'azienda che, seguendo un preciso progetto di filiera corta e controllata, valorizza il territorio applicando il principio della tutela ambientale e anche di quella sociale, con il sostegno concreto a numerose iniziative solidali nel mondo.

● **www.freschello.it, tel. 0444 485211**

Terrina di fagiolini con olive Kalamata e ricotta, pag. 120

IL VINO
Freschello Frizzante Bianco
Prodotto da una grande cantina veneta, con uve delle colline beriche, in provincia di Vicenza, è un bianco leggero fornito di un sensibile residuo zuccherino e di un'acidità contenuta. È perfetto per un aperitivo con tartine guarnite da crostacei crudi, appena piccanti. Allo stesso modo funziona su antipasti delicati con piccole note speziate, come la terrina di fagiolini verso la quale mostra tutta la sua tenera flessibilità, accogliendo la morbidezza del cibo ed equilibrando il sapore con la sua freschezza e fragranza.

Piatti in vendita da Chantal Delorme, calici Riedel, tovagliolo Daniela Dalla Valle Arte Pura, sedia vintage 100Fa, tessuti Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6

IL VINO
Rive di Santo Stefano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Quasi privo di zuccheri, solo 2 grammi, è praticamente un Brut Nature che a tavola si comporta in modo molto differente dalla classica versione Extra Dry del Prosecco. Se ne può accostare l'autorevole e sapida secchezza sulla marina densità di frutti di mare crudi e cotti, può stupire su una frittura di paranza e sui risotti estivi, anche con inserti di frutta, e frittate con verdure. Il suo essere vivo e brillante si rivela infine utilissimo sulla ricchezza dei pesti, come il nostro erbe miste e mandorle, equilibrato dalla freschezza dei pomodorini.



Trenette con pesto di mandorle, erbe e pomodorini, pag. 120

Val D'Oca

Inserita in uno dei paesaggi più suggestivi del trevigiano, l'azienda rappresenta un'importante realtà enologica, locale e nazionale, che punta molto sulla diversificazione: accanto ai classici Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut ed Extra Dry si trovano, fra le altre, etichette come l'Uvaggio Storico, il bestseller Millesimato e la linea Rive: Cru prodotti con uve maturate in aree della Docg particolarmente vocate. Il progetto aziendale unisce esperienza e tradizione con l'impulso all'innovazione nelle tecnologie produttive, per offrire al consumatore un vino di qualità che sia sempre espressione del territorio, controllato nella produzione dalla vite alla bottiglia.

● **www.shop.valdoca.com, tel. 0423 982070**

Piatto Fasano, calici Riedel, bicchieri acqua in vendita da Chantal Delorme, americana e tessuto Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6

ARROSTO DI PESCATRICE AL MIELE DI LAVANDA, ALBICOCCHE E BACON

PER 4 PERSONE
800 g di coda di pescatrice - 300 g di albicocche sode - 50 g di bacon a fette - 1 cucchiaino di miele di lavanda - 1,5 dl di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate le albicocche, tenetene da parte 4 per la decorazione, private le altre dei noccioli e tagliatele a specchietti. Riducete il bacon a pezzetti, scaldate un padella antiaderente e cuocetelo finché il grasso si è sciolto e inizia a dorare. Unite gli spicchietti di albicocche, mescolate, lasciatele insaporire, trasferite in un piatto e tenete da parte la padella usata. Lasciate raffreddare e insaporite il mix di bacon e albicocche con una generosa macinata di pepe.
● **2** Private la pescatrice della pellicina ed eliminate la parte cartilaginea senza separare i due filetti. Trasferitela su una teglia, su un foglio di carta da forno, salate e farcite la coda al centro con il composto di albicocche e bacon. Legate il pesce con 3 giri di spago da cucina, senza stringerlo troppo, condite con 1 cucchiai di olio e il vino bianco, unite le albicocche intere e cuocete in forno a 180° per 25 minuti, bagnando di tanto in tanto la pescatrice con il fondo di cottura.
● **3** Trasferite l'arrosto di pescatrice e le albicocche sul piatto da portata e tenetelo in caldo, coprendolo con alluminio. Versate il fondo di cottura nella padella tenuta da parte, unite il miele e fate ridurre il liquido su fiamma alta per 2-3 minuti. Versate la salsa sul pesce e servite.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 40 minuti**

ARROSTINO DI VITELLO CON SALSA DI YOGURT, CIPOLLOTTI E CURCUMA

PER 4 PERSONE
800 g di magatello di vitello - 3 dl di vino bianco - 6 cipollotti - 100 g di yogurt greco - 1 cucchiaino di curcuma - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mondate i cipollotti, eliminate le radichette e la parte verde più scura, tagliate via 4-5 cm della parte verde rimasta e trasferitela in una pirofila con il vino. Unite il magatello, coprite con pellicola e lasciatelo insaporire per 2 ore in frigo, rigirandolo di tanto in tanto.
● **2** Scolate la carne e insaporitela con una presa di sale. Filtrate la marinata e tenetela da parte. Rosolate la carne in una casseruola con il burro e 2 cucchiai d'olio, bagnatela con la marinata, unite una macinata di pepe e i cipollotti, abbassate la fiamma e cuocete l'arrosto coperto per 30 minuti.
● **3** Sgocciolate l'arrosto, copritelo con alluminio e lasciatelo intiepidire. Frullate il fondo di cottura con 2 dei cipollotti, la curcuma e lo yogurt fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Tagliate la carne a fette e servitela con la salsa di yogurt e i cipollotti interi rimasti.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + la marinatura** ● **Cottura 35 minuti**

TERRINE DI FAGIOLINI CON OLIVE KALAMATA E RICOTTA

PER 4 PERSONE
350 g di fagiolini verdi - 50 g di fagiolini viola - 50 g di fagiolini bianchi - 500 g di ricotta piemontese - 2 dl di panna fresca, 80 g di parmigiano grattugiato - 20 g di gelatina in fogli - 1 rametto di maggiorana, 8 olive Kalamata - 1/2 limone non trattato - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Denocciolate le olive, tagliate al polpa a dadini e conditela con 2 cucchiai d'olio e 1 cucchiaino di succo di limone. Spuntate i fagiolini, tenendo separati i colori, lavateli e cuocete quelli verdi in acqua salata in ebollizione per 7-8 minuti fino a che sono morbidi. Scolateli, lasciateli raffreddare e frullateli con 200 g di ricotta e una presa di sale. Frullate la ricotta rimasta con le foglioline di maggiorana e una presa di sale.
● **2** Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. Dividete la panna in due pentolini. Unite in ogni pentolino metà del parmigiano e cuocete su fuoco dolcissimo, mescolando, finché il parmigiano è fuso. Unite a ognuna delle fondute 10 g di gelatina, scolata e strizzata, e mescolate finché è sciolta. Versate una parte di fonduta gelatinata nel composto di fagiolini e l'altra in quello di ricotta e maggiorana, mescolando bene.
● **3** Versate il composto bianco in 4 stampini a tronco di cono lisci (del diametro, alla base, di circa 10 cm) e lasciatelo rapprendere in freezer senza farlo gelare. Versatevi sopra il composto di fagiolini e fate riposare in frigo per almeno 4 ore. Tagliate i fagiolini bianchi e viola rimasti a metà nel verso della lunghezza e cuoceteli per 2 minuti in acqua salata in ebollizione. Immergete gli stampini in acqua calda, sformate nei piatti, condite con l'olio alle olive, unite i fagiolini scottati e la scorza di limone grattugiata e servite.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti + il riposo**
● **Cottura 20 minuti**

TRENETTE CON PESTO DI MANDORLE, ERBE E POMODORINI

PER 4 PERSONE
320 g di trenette - 50 g di mandorle sgusciate ma non spellate - 6 foglie di menta - 1 mazzetto di prezzemolo - 8 foglie di basilico - 100 g di pomodorini ciliegia - 100 g di pomodorini datterini - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Spezzettate le mandorle con un coltello. Mondate, lavate e asciugate il basilico e il prezzemolo, trasferiteli nel bicchiere del frullatore a immersione e unite le mandorle, una presa di sale, 5 cucchiai di olio e una macinata di pepe. Frullate fino a ottenere una salsa omogenea.
● **2** Lavate i pomodorini, asciugateli, eliminate il picciolo e tagliate i ciliegia a spicchi e i datterini a fettine. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione. Diluite il pesto con un mestolino dell'acqua di cottura, scolate le trenette, conditele e servitele con accanto i pomodorini, conditi con un pizzico di sale e, se vi piace, basilico fresco.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 10 minuti**

NEL PROSSIMO NUMERO



PEPERONI
Nella pasta, con la salsicccia e il formaggio, ripeni di riso o di cuscus, in una torta salata o in una peperonata succosa, raccolgono il sapore del sole e dell'estate.



GALLO, GALLINA, GALLETTO
L'aia regala carni sode e saporite da abbinare a ortaggi, frutta ed erbe aromatiche. Per piatti di contemporanea ruspante bontà.



DOLCI VARIEGATI
Cromie e gusti si mescolano in caleidoscopiche crostate, biscotti, meringhe e semifreddi. Belli davvero e tanto buoni.

in edicola dal 24 agosto

GRUPPO | SALE&PEPE

n.8 AGOSTO 2017

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottilli Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Riccardo Gaspari, Miriam Ferrari, Roberta Fontana, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Beatrice Pilotto, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Sissi Valassina

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

